

Sucette guimauve fraise et peta-zeta

Ingrédients pour 25 sucettes :

9 cl d'eau
40 g de miel
250 g de sucre semoule
7 feuilles de gélatine (14 g)
3 blancs d'oeuf
150 g de sucre glace
150 g de fécule de pomme de terre
100 g de coulis de fraises

Préparation :

Cuire le miel, le sucre et l'eau à 130°.
Ajouter la gélatine réhydratée dans l'eau 10 minutes.
Verser la préparation dans les blancs d'oeuf montés en neige, continuer à battre jusqu'à ce que la préparation tiédisse à 45°.
Ajouter le coulis de fraises.
Couler dans des moules 1/2 sphères huilés de 2 centimètres de diamètre.

Laisser reposer 2 heures.
Démouler et assembler les demis sphères pour obtenir une boule, piquer sur un bâtonnet, saupoudrer de bonbon peta-zeta.

<http://deliceyes.over-blog.org>