

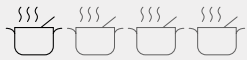
# NOUNOURS GUIMAUVE



TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 À 60 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**MOYEN**



TEMPS DE CUISSON  
**-30 MIN.**

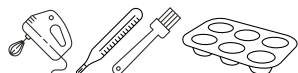
## INGRÉDIENTS



x ~20

**Pour une vingtaine de bouchées  
(hauteur oursours 4,5 cm)**

100 + 45 g chocolat de couverture  
(au choix : noir, lait, blanc, coloré)  
2 feuilles de gélatine  
1 blanc d'œuf  
100 g sucre  
10 g sirop de glucose  
30 g eau  
vanille liquide



Faites fondre 100 g de chocolat à feu très doux. À l'aide d'un pinceau de cuisine, étalez le chocolat fondu sur les empreintes d'oursours. Faites-en un peu plus que prévu : vous verrez après combien d'oursours vous avez réussi à remplir de guimauve, et on pourra récupérer le chocolat en trop pour le reste de la recette. Placez au frigo 1 ou 2 h.

Pour la guimauve, mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Dans un grand bol mélangeur, montez le blanc d'œuf en neige ferme à l'aide du batteur électrique, puis versez 15 g de sucre doucement en filet tout en continuant de battre. Lorsque le sucre est bien incorporé, arrêtez le batteur.

Dans une petite casserole, versez le reste de sucre (85 g), le sirop de glucose et l'eau. Préparez le sirop de sucre en faisant chauffer jusqu'à 130°C. Lorsque le thermomètre est à 130°C, retirez la casserole du feu. Égouttez la gélatine, ajoutez-la dans la casserole. Versez un peu de vanille liquide. Reprenez le batteur électrique et incorporez tout le sirop de sucre doucement en filet dans le blanc en neige. Continuez de fouetter pendant 10 min jusqu'à ce que la préparation refroidisse. Le volume va beaucoup augmenter, il faut choisir un bol mélangeur suffisamment grand au départ.

Ressortez les plaques de nounours du frigo. Remplissez les empreintes recouvertes de chocolat en poussant bien la guimauve jusqu'au fond et dans le bout des oreilles 😊. Lissez bien le dessus. Il est important d'aller vite : la préparation va se figer en retombant à température ambiante et ça devient vite difficile de la travailler. Laissez 1 à 2 h au frigo.



Récupérer les coques en chocolat en trop si vous en avez et complétez pour arriver à 45 g de chocolat, puis faites fondre à feu très doux. Sortez les plaques du frigo et, à l'aide d'un pinceau de cuisine, recouvrez chaque nounours de chocolat.

Pour que les nounours se démoulent facilement sans se fendre, placez les moules 1h au congélateur, ou laissez-les 24h au frigo. S'ils sont bien froids, ça se fait assez facilement, mais la couche de chocolat est quand même fragile donc il faut procéder délicatement 😊

Vous pouvez les conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique (*enfin, s'il vous en reste encore parce que ça disparaît très très vite!* 😊😊)

