

## CHAMALLOWS DE CLAUDIO SANS BLANC ŒUFS TRES FONDANT

### **Ingrédients :**

- 10 G de gélatine en poudre
- 6 cl d'eau x 2
- 220 G de sucre en poudre
- 20 G de jus de citron (correspond à 1 citron)
- Sucre glace 2 cuillère à soupe pour la fin de la préparation
- 3 cuillères à soupe de maïzena

### **Préparation :**

- Mettre la poudre de gélatine dans 6 cl d'eau laisser 5 minutes
- Prendre une casserole mettre 6 cl d'eau + le sucre
- Porter en ébullition jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu
- Dès que l'eau et le sucre frémissent éteindre le feu
- Passer le bol qui contient la gélatine avec ses 6 cl d'eau 30 sec au micro-onde
- Mettre la gélatine dans un saladier creux ajouter le jus du citron
- Battre avec le fouet électrique en ajoutant petit à petit l'eau et le sucre chaud
- Battre le tout pendant 9/10 minutes sans cesse avec le batteur électrique afin d'obtenir une pâte blanche quand vous relevez le fouet cette pâte ne coule pas vous devez obtenir un long bec 9 minutes suffisent pour obtenir ce résultat
- Si vous le désirez mettre 3 gouttes de colorant naturel de votre choix
- Graisser du papier étirable que vous posez au fond et sur les côtés d'un moule
- Verser la préparation
- Puis regraisser un film étirable que vous posez dessus en égalisant votre préparation
- Laisser sécher 2h00 **sans mettre au frais** on laisse à l'air ambiant
- 2h après mettre dans un bol 2 cuillères à soupe de sucre glace et 3 de maïzena
- Sortir le grand chamallow de son moule et saupoudrer le mélange sucre glace maïzena avec votre main
- Couper en carré ce gros chamallow et mettez les dans une boîte verser dessus le reste maïzena + sucre glace et secouer la boîte ils ne colleront pas.

C'est prêt un vrai régal que pour le dimanche

