

Guimauves à la cannelle

- 250 gr de sucre
- 80 gr d'eau
- 6 feuilles de gélatine
- 90 gr de blancs d'oeufs
- 1 grosse c. à soupe de cannelle (ou plus ou moins selon les goûts)
- colorant rouge



Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau. Dans une casserole mettre le sucre et les 80 gr d'eau et faire chauffer jusque 125°C. En attendant battre les blancs en neige jusqu'au stade "bec d'oiseau". Y ajouter le sucre cuit en filet tout en continuant de battre les blancs. Toujours en battant, ajouter progressivement les feuilles de gélatine, puis la cannelle et le colorant rouge (la pate doit etre rose vif).

Quand le mélange est à température ambiante (environ 5 minutes), le mettre dans un plat type gratin chemisé de papier sulfurisé. Mettre au frais pendant 24 heures.