Ananas guimauve texture gélatine

Ingrédients (pour 10 convives)

- Ananas 1.50 kg
- ?Gousse de vanille 5 g
- Texture Gélatine Knorr 150 g

??Préparation pour guimauve vanillée :

- Sucre semoule 200 g
- Texture Gélatine Knorr 100 g
- Arôme vanille liquide 5 cl
- Maizena 100 g
- Sucre glace 200 g
- Eau 20 cl

Préparation

Préparation ananas :
- Découper l’ananas grossièrement et gratter la gousse de vanille.
- Placer le tout au mixeur avec la texture gélatine. Mixer.
- Déposer l’appareil dans des moules ou des empreintes.
- Placer 2 heures au frais.

Préparation pour guimauve vanillée :
- Porter l’eau à ébullition, incorporer le sucre, verser dans le batteur, incorporer la texture gélatine et la vanille liquide.
- Mélanger le tout à la main, continuer de monter au batteur 5 à 10 minutes.
- Préparer le mélange de Maïzena et de sucre glace. Saupoudrer une plaque.
- Coucher la préparation et saupoudrer à nouveau du mélange.
- Laisser sécher à température ambiante pendant 1heure.
- Au bout de 30 minutes, retourner et continuer de laisser sécher.