

Chamallow

Faire un sirop – 120 degrés.

250 gr de Sucre + 100 gr. d'eau + 1 cuillère à soupe de Miel

10 Feuilles de gélatine à mettre dans l'eau.

2 Blancs en neige

1 pincée de sel

Un peu de fleur d'oranger

1 h. au réfrigérateur

. Mettre à bouillir **100g** d'eau et **250g** de sucre dans une casserole et laisser cuire 10 minutes à ébullition

. Hors du feu, ajouter la gélatine que vous avez préalablement mis à tremper dans de l'eau froide et mélanger.

Monter **2 blancs d'œufs** en neige ferme avec 30g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé et ajouter petit à petit le sirop et battre environ 4-5 minutes.

.Ajouter 2 cuillères à soupe de glucose et battre à nouveau quelques minutes. Verser dans un moule et

Mettre au réfrigérateur au moins 1 h.