



Duo Livanto

Duo Livanto
et sa Tendre Guimauve au Café



Duo Livanto

Duo Livanto

et sa Tendre Guimauve au Café

- **Temps de préparation** : 40 minutes
- **Difficulté de réalisation** : Difficile
- **Ingrédients** pour 10 à 12 guimauves :
 - 175 g de blanc d'œuf
 - 500 g de sucre semoule
 - 25 g de sucre semoule pour durcir les blancs d'œufs
 - 25 g de feuille de gélatine
 - 15 cl d'eau
 - 75 g de glucose
 - 30 g d'extrait de café
- **Grand Cru Nespresso recommandé** : Livanto
- **Préparation** : Faites cuire dans une casserole l'eau, le sucre et le glucose à 130°C. Déposez la gélatine dans l'eau froide pour la ramollir. Montez les blancs en neige avec le sucre, puis versez la cuisson du sucre dessus façon meringue italienne. Ajoutez la gélatine égouttée et fondue, puis laissez le tout gonfler lentement. Ajoutez l'extrait de café, puis étalez sur une feuille graissée. Placez au réfrigérateur, puis coupez des cubes selon la taille désirée. Dégustez cette recette accompagnée d'un Grand Cru Livanto.
- **Le conseil de Michel Roth** : Cette préparation se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur.