

Guimauves Sylvestres

Recette au Lichen



INGREDIENTS:

- 1 blanc d'oeuf
- 75 g de sucre cristallisé
- 20 g de sucre glace mélangé à 20 g d'amidon de pomme de terre ou de maïs en poudre
- 1 cuillère à café de miel
- 1 g de gélatine (2 feuilles)
- 2-3 g d'Evernia en poudre
(1/2 cuillère à café)

PRÉPARATION:

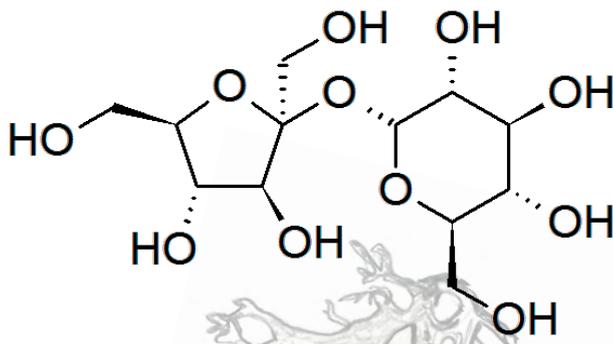
Recolter une poignée de lichen **Evernia Prunastri**

Nettoyer les lichens puis faire tremper dans 1/2 litre d'eau avec 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude (ou 2 cuillères à soupe de cendres) pendant 10 h puis vider l'eau et renouveler l'opération.

Rincer puis bouillir les lichens pendant 1h.

Après avoir jeté l'eau de cuisson, faire sécher en fines couches sur une surface souple non adhésive (bee wrap, tissu) à proximité d'une source de chaleur

Une fois sec, réduire en poudre.



RECETTE :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Préparer le mélange sucre glace/amidon et chemiser un moule avec ce mélange.

Avec l'eau, le miel et le sucre, faire un sirop au petit bouilé (température : 120 °C, ou pour savoir si le sirop est prêt: faire tomber une goutte dans de l'eau froide, se forme alors une boule ferme peu collante). Batre les blancs en neige. Sortir le sirop du feu, ajouter les feuilles de gélatine essorées et faire fondre la gélatine dans le sirop en remuant. Ajouter le lichen en poudre.

Verser le sirop en filet sur les blancs en neige tout en continuant à battre jusqu'à ce que le mélange refroidisse (environ 10 min).

La préparation se solidifie rapidement en refroidissant, il faut donc la disposer sur le plat préalablement chemisé de sucre/glace et d'amidon.

Une fois solidifié au frigo, découper en cubes et rouler dans le mélange sucre/amidon puis éliminer le surplus.

Une recette proposée par:

Julie Escoffier • Héloïse Thouement
dans le cadre d'une réstition de résidence au Château.
Centre international d'art et du paysage de l'île de Vassivière. © Tous droits réservés.

Se consomme dans les 3-4 jours.