

# Guimauve au basilic et à la noix de coco



## Ingrédients de la recette

**Ingrédients pour 1 bol à pacosser**

1 bol à pacosser = 10 portions

14 g de gélatine  
140 g de sucre  
28 g d'eau  
20 g de glucose  
400 g de lait de coco  
20 g de basilic

## Préparation de la recette

(1) Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger le sucre et le glucose dans l'eau, porter le tout à ébullition et faire cuire jusqu'à 112 °C. Essorer la gélatine et la mettre dans un bol, faire couler lentement le mélange de sucre tout en battant avec un fouet. Incorporer le lait de coco et mettre le tout dans un bol à pacosser®. Ajouter le basilic (feuilles et tige) au mélange.

(2) Fermer le bol avec le couvercle, étiqueter et congeler à -20°C pendant au moins 24 heures.

(3) Pacosser® une fois avec surpression si nécessaire.

## Réglages Pacojet

Mode : **Pacosser**

Réglage de la pression : **Surpression**

Nombre de répétitions automatiques : **1**

Mode Jet® adapté : **non**