



ROSE SENSUELLE :
FRAMBOISE, BETTERAVE, GINGEMBRE ET ROSE



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 60mn
 Temps de cuisson : 2h
 Temps de repos : 7h
 Temps d'infusion : 30mn

Ingrédients et quantités :

Le pain de gène au gingembre confit : 240g d'œufs entiers – 240g de pâte d'amande rose – 75g de beurre - 45g de farine - 80g de gingembre confit
 La mousse ivoire vanille : 3 jaunes d'œufs – 80g de sucre semoule – 2 feuilles de gélatine – 20cl de lait – 20cl de crème liquide entière – 200g de pistoles ivoire Cacao Barry – 1 gousse de vanille Bourbon
 Le croustillant ivoire pailletine amande : 100g de pistoles ivoire Cacao Barry – 40g de pailletine – 20g d'amandes effilées
 La compotée framboise betterave rose : 220g de betterave crapaudine cuite - 70g de framboises - 2 feuilles de gélatine – 10cl de sirop de rose
 Les chips de betterave : 1 betterave crapaudine – QS de sirop de rose
 Les plaques de chocolat : 100g de chocolat ivoire Cacao Barry – Transfert à motifs fleurs roses
 Dressage : 200g de framboises – pétales de rose – sucre rose – petits cœurs en feuille d'or

Progression :

Le pain de Gène au gingembre confit : Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Faites fondre le beurre dans une casserole sur feu doux. Dans un cul-de-poule mélangez les œufs avec la farine. Mixez la pâte d'amande avec le beurre fondu, puis incorporez le tout dans l'appareil précédent. Versez dans un moule en silicone rectangulaire et faites cuire au four environ 15mn. Laissez refroidir, et démoulez sur grille.

Découpez à l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire, 6 biscuits. Déposez chacun au fond du rectangle à entremet chemisé de rhodoïd.

La mousse ivoire vanille : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole faites chauffer le lait avec la gousse de vanille. Portez à frémissements, stoppez la cuisson, et laissez infuser 30mn à couvert. Dans un cul-de-poule, mélangez les jaunes avec le sucre au fouet jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis versez dessus le lait vanillé filtré. Remettez sur le feu, et faites cuire jusqu'à épaississement sans ébullition. Incorporez les feuilles de gélatine ramollies et essorées, puis versez la crème sur les pistoles ivoire. Mélangez bien puis laissez refroidir. Montez la crème liquide en chantilly, et incorporez-la délicatement dans la crème ivoire. Coulez sur les biscuits, et bloquez 2 heures minimum au réfrigérateur.

Le croustillant amande : Faites fondre au bain-marie le chocolat ivoire. Versez sur la pailletine et amandes effilées, dans un cul-de-poule. Mélangez à l'aide d'une maryse. Coulez sur 2mm sur les mousses ivoire prises. Laissez prendre à nouveau au réfrigérateur pendant 1h.

La compotée framboise betterave rose : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol. Dans une casserole, mettez la betterave coupée en morceaux, les framboises et le sirop de rose. Portez à ébullition, puis laissez cuire à couvert pendant 15mn. Passez au blender, et ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Coulez la compotée sur les entremets, et réservez à nouveau 2h au réfrigérateur.

Les chips de betterave : Préchauffez le four à 80°C (th. 2-3). Coupez finement à la mandoline des lamelles de betterave. Découpez à l'aide d'un petit emporte-pièce en forme de cœur, des cœurs de betterave. Badigeonnez à l'aide d'un pinceau des 2 côtés avec un voile de sirop d'eau de rose.

Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites sécher au four pendant 1h30 minimum. Laissez refroidir.

Les plaques de chocolat : Mettez au point votre chocolat ivoire, et recouvrez 2 rectangles de transfert à motifs de fleurs roses. Laissez prendre sous presse pendant 2h. Décollez délicatement.

Dressage : Sur chaque entremet, déposez quelques framboises fraîches. Parsemez de quelques cristaux de sucre rose, puis posez 3 pétales de rose. Saupoudrez avec des petits cœurs en feuille d'or. Posez 3 chips de betterave sur l'assiette, ainsi que du sucre rose et un gros pétale de rose.

Le mot de Sandrine :

J'ai créé ce dessert en l'honneur de la journée de la femme, car j'avoue attacher beaucoup d'importance à la place de la femme dans la société, et plus particulièrement en ce qui me concerne dans le milieu culinaire, et sucré. Je voulais un dessert très féminin, sensuel, élégant, original, rose, gourmand, jouant sur les textures et saveurs. Un dessert qui me ressemble beaucoup, et qui j'espère vous séduira. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>