

Velours de rose

6 personnes Réalisation : facile Réfrigération : 1
nuit Cuisson : aucune

Pour le cheesecake à la rose

3 feuilles de gélatine 200 bloom
220 g de crème liquide à 30% MG minimum
2 jaunes d'œuf

Pour le cheesecake à la rose

100g de St-Moret
50 g de sucre glace
30 g de sucre en poudre
2 càc de parfum de rose

Pour les biscuits à la framboise

1 flacon de coulis de framboise
10 biscuits à la cuiller

Pour le décor

Quelques framboises
Quelques pétales de rose rouge
QS de sucre neige (ou de sucre glace)

Les biscuits framboise

Imbiber les biscuits à la cuiller de coulis de framboises. Tapissez le fond d'un cercle de 16 cm de diamètre, des biscuits à la framboise. Réserver.

Le cheesecake à la rose

Dans un saladier, faire blanchir le jaune d'œuf avec le sucre, ajouter le saint-moret et le sucre glace, bien mélanger. Laisser ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, bien les essorer et les faire fondre dans 20 g de crème liquide préalablement chauffée. Monter 100 g de crème liquide bien froide, en chantilly ferme et ajouter ensuite les 20 g de crème liquide gélatinée et refroidie, battre encore quelques instants. Ajouter la crème chantilly à la préparation au saint-moret. Parfumer avec le parfum de rose, en ajustant la quantité selon votre goût. Réserver.

Le montage

Tapiser le fond de biscuit à la cuiller, de framboises fraîches. Verser la crème à la rose par-dessus. Réserver toute une nuit au frigo.

La décoration

Sortir le cheesecake du frigo. Sans le décercler, saupoudrer le dessus de l'entremet de sucre neige. Positionner le cheesecake sur le plat de servir et retirer délicatement le cercle. Déposer quelques framboises sur le dessus du gâteau. Disposer des pétales de rose rouge, sur le pourtour de l'entremet.



Une envie de framboises ?



Valentine

LA DACQUOISE NOISETTE

Mélangez la poudre de noisettes avec le sucre glace. Ajoutez l'arome pistache et le colorant vert. Montez les blancs d'oeufs en neige avec le sucre. Incorporez les poudres dans les blancs montés. Posez le cercle en forme de coeur sur une feuille de papier cuisson. Puis le remplir sur 3 cm de haut. Enfournez pour 20 mn à 160°C. Attendre quelques minutes et

démoulez la dacquoise. Après refroidissement complet, et si besoin, découpez le haut du cœur pour avoir une surface plane. Réservez.

LA CRÈME A LA CERISE

La crème pâtissière : Portez à ébullition sur feu pas trop vif 45 cl de lait avec la vanille dans une casserole à fond épais, au préalable humidifiée pour éviter que la caséine du lait n'attache. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez la farine et la maïzena tamisées puis les 5 cl de lait froid. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez en remuant un tiers du lait bouillant, puis le 2ème tiers. S'assurer que le lait n'ait pas attaché dans la casserole. Remettre le tout sur le feu moyen et amenez à ébullition en remuant énergiquement. Cuire environ 20 secondes, jusqu'à épaississement de la crème. Laissez refroidir la crème au frigo en la filmant au contact.

La crème à la cerise : Après refroidissement de la crème pâtissière, la mélanger au fouet avec la crème mascarpone puis ajoutez le colorant rouge et le jus des cerises à l'amaréna. Bien mélanger, pochez et réservez.

LE CŒUR DE CARAMEL ROUGE

Préparez une feuille de papier sulfurisé en y dessinant un cœur de même grandeur que le cœur de dacquoise. Retournez la feuille pour ne pas que le coeur dessiné soit au contact du caramel. Préparez un caramel à sec jusqu'à une couleur blonde, puis y ajouter le colorant rouge liquide. Mélangez doucement

le caramel, puis avec une cuillère faites des stries pour dessiner une grille sur la feuille de papier sulfurisé.

LE MONTAGE

Pochez de jolies rosaces de crèmes sur le dessus du cœur de dacquoise. Déposez une cerise à l'amaréna sur chaque rosace de crème. Réservez. Au moment de servir, déposez le cœur de caramel rouge sur les cerises à l'amaréna.

Pour 6 personnes

Difficulté : facile

Préparation : 45 mn

Cuisson : 20mn à 160°C

Réfrigération : 1 heure

Matériel : 1 cadre en forme de cœur

Ingrédients

Pour la dacquoise noisette

Blancs d'oeufs : 320 g

Sucre : 160 g

Poudre de noisette : 400 g

Sucre glace : 400 g

Arôme pistache : QS

Colorant vert : QS

Pour le cœur en caramel rouge

Sucre : QS

Colorant rouge : 1 càc

Pour la crème à la cerise

Lait entier : 1/4 litre

Jaunes d'oeufs : 2

Sucre : 63 g

Maïzéna : 30 g

Vanille : QS

Mascarpone : 500 g

Jus des cerises à l'amaréna

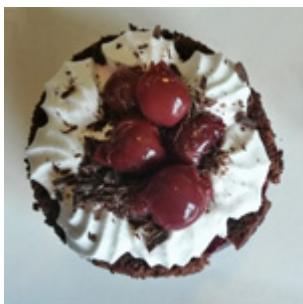
Colorant rouge liquide : QS

Pour le montage :

Cerises à l'amaréna : 1 boîte



DECouvrez LA FORET NOIRE



**La religieuse fraise &
litchi, telle une pomme
d'amour**

Une religieuse garnie d'une crème pâtissière onctueuse parfumée à la fraise & au litchi, puis recouverte de caramel rouge craquant à la manière d'une pomme d'amour.

La pâte à choux

Recette de Christophe Adam (l'éclair de génie)

- 160g d'eau,
- 70g de beurre coupé en petits morceaux,
- 90g de farine,
- 20g de lait,
- 160g d'œufs entiers battus en omelette,
- 3g de sucre,
- 3g de sel

LA PREPARATION DES CHOUX

- Préchauffez votre four à 250°C.
- Dans une casserole, versez l'eau avec le sel, le sucre, le beurre et le lait.
- Laissez bouillir quelques instants.
- Puis, hors du feu ajoutez la farine en une seule fois et mélanger quelques instants.
- Remettez sur le feu moyen, et avec une cuillère, remuez énergiquement pendant 1 minute pour dessécher la pâte.

Cela aura pour but d'enlever le plus possible, l'humidité de la pâte.

- La pâte sera prête lorsqu'elle se décollera des bords, et lorsque avec une cuillère, vous créez un sillon et qu'elle se referme doucement.
- Retirez du feu, et mettez votre pâte dans un saladier.
- Mélanger en trois fois, les œufs dans la pâte, et remuez

bien pour les incorporez parfaitement à la pâte.

- Puis, remuez encore 1 minute, pour introduire de l'air dans votre pâte.

Cela aura pour but d'ajouter de l'air pour que la pâte à choux, monte bien à la cuisson.

- Mettez votre pâte dans une poche à douille, munie d'une douille cannelée.

Cela aura pour but de libérer plus facilement, l'humidité de la pâte à la cuisson.

- Pochez vos éclairs, choux, Paris-Brest sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, en les séparant bien car ils vont gonfler.



LA CUISSON DES CHOUX

- Éteignez le four, et enfournez la plaque pendant 10mn.
- Rallumez ensuite votre four à 160°C, et laissez cuire durant 30mn.

- N'ouvrez pas le four durant la cuisson, au risque de voir vos choux redescendre et ne plus remonter.
- La pâte à choux est cuite lorsqu'elle est dorée.
- Éteignez le four, et laissez-la à l'intérieur durant 15mn avec la porte du four entre-ouverte, pour la sécher.



La crème pâtissière

- 1/2 litre de lait,
- 3 jaunes d'œufs,
- 125g de sucre,
- 60g de maïzena,
- vanille,
- quelques gouttes de colorant rouge liquide,

- arôme fraise

 - Portez à ébullition sur feu moyen le lait avec la vanille dans une casserole à fond épais, au préalable humidifiée pour éviter que la caséine du lait n'attache.
 - Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez la maïzena.
 - Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
 - Ajoutez en remuant un tiers du lait bouillant, puis le 2ème tiers.
 - S'assurer que le lait n'ait pas attaché dans la casserole. Remettre le tout sur le feu moyen et amenez à ébullition en remuant énergiquement. Cuire environ 20 secondes, jusqu'à épaississement de la crème.
 - Ajoutez quelques gouttes de colorant rouge.
 - Aromatisez votre crème.
 - Filmez au contact et laissez refroidir.
-

Garnir vos choux

- Faites un petit trou, sous les choux.
- Mettez votre crème pâtissière à la fraise, dans une poche avec une douille lisse.
- Garnissez généreusement chaque chou, de crème pâtissière.
- Entreposez les choux garnis, au frigo toute une nuit.

Le caramel rouge

- 120g de sucre en poudre,
 - 30g de glucose,
 - 4 gouttes de colorant rouge liquide
-
- Faites chauffer le sucre et le glucose, jusqu'à ce que le mélange ait une couleur ambrée.
 - Ajoutez le colorant rouge.

Le montage de la religieuse

- Plongez le plus grand chou entièrement dans le caramel, pour le recouvrir complètement.
- Laissez reposer sur une grille.
- Plongez le haut du petit chou, dans le caramel.
- Collez le petit chou sur le grand.