



# Une Folie à Roses

Recette pour 14 personnes

Prix de revient à la part : 0.62€

Temps total pour la préparation : 1h50mn

## Liste des ingrédients

**La meringue :** 5 blancs d'œufs à température ambiante, 200 gr de sucre en poudre, 3 ml de vinaigre de framboise, 1 pincée de sel.

**La crème pâtissière à l'eau de rose :** 500 ml de lait, 1 sachet de sucre vanillé, 100 gr de sucre en poudre, 2 jaunes d'œufs et 1 œuf entier, 55 gr de farine, **40 ml d'eau de rose**, 1 pincée de sel, 1 feuille de gélatine.

**La pâte à chou :** 250 ml d'eau, 150 gr de farine, 100 gr de beurre, 1 pincée de sel, 4 œufs entiers – le poids des œufs doit être l'équivalent du volume d'eau, 1 cuillerée à soupe rase de sucre.

**Le caramel à la betterave :** 1 betterave cuite mixée en purée (100 ml), 150ml d'eau, 75gr de sucre en poudre.

**Le glaçage rose :** 2 cuillerées à soupe de caramel à la betterave, 150 gr de sucre glace, 20 ml d'eau tiède.

**La décoration :** Pétales de roses, 1 blanc d'œuf, sucre glace.

## Fabriquons notre Folie

**La meringue** (temps de préparation : 20 mn + 3h30 au four)

Allumer le four T 80°C. Monter les blancs au fouet avec une pincée de sel. Ajouter le sucre et le vinaigre dès que les blancs commencent à être fermes. La texture devient brillante. Lorsque les blancs d'œufs sont fermes, les verser dans une poche à douille. Utiliser un fond de plat rond recouvert de papier sulfurisé (pour le gâteau de 6 personnes) et former un escargot avec la poche à douille ; du centre vers l'extérieur. Pour les gâteaux individuels, disposer des petits escargots sur du papier sulfurisé. Enfourner durant 3 h30.

**La crème pâtissière à l'eau de rose** (temps de préparation : 15 mn)

Dans un bol d'eau froide mettre la gélatine à ramollir. Dans une casserole faire chauffer le lait, le sel et le sachet de sucre vanillé jusqu'à ébullition puis éteindre le feu. Dans un saladier. mélanger le sucre et les œufs avec une cuiller en bois jusqu'à blanchissement du mélange. Incorporer la farine puis, peu à peu, verser le lait bouillant et bien mélanger. Reverser ce mélange dans la casserole et remuer jusqu'à épaississement. Ajouter la feuille de gélatine et mélanger jusqu'à ce qu'elle fonde dans la crème. Verser dans un plat, incorporer l'eau de rose, couvrir d'un film alimentaire et mettre au frigo.



**Les choux** (14 choux : 1 par personne) – (temps de préparation : 20 mn + 40 mn au four)

Allumer le four à T 180°C. Faire bouillir l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Retirer du feu et verser la farine en une seule fois. Mélanger à la spatule, attention aux grumeaux ! Remettre sur le feu pour dessécher la pâte, celle-ci devient une panade. Remuer vivement pour former une boule qui ne doit plus coller aux parois de la casserole. Mettre la boule dans un saladier et laisser refroidir 5 mn. Incorporer les œufs un à un avec la spatule (le geste est difficile au départ). Verser la pâte dans une poche à douille et dresser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner durant 35 mn puis 5 mn à four ouvert, total = 40 mn.



**Le caramel à la betterave** (temps de préparation : 15 mn)

Broyer au mixer une betterave déjà cuite. Faire revenir dans une casserole la purée de betterave, l'eau et le sucre durant environ 10mn. Vérifier la cuisson afin d'obtenir un caramel rouge.



**Le glaçage** (temps de préparation : 5 mn)

Dans un bol mélanger tous les ingrédients à la spatule.

**Les pétales de roses confites** (temps de préparation : 15 mn + 1h30 au four)

Allumer le four à T 50°C

Cueillir des pétales de roses, puis découper la partie blanche du pétale (goût amer). Fouetter le blanc d'œuf, utiliser un pinceau pour badigeonner le pétale. Saupoudrer de sucre glace. Cuisson : 1 h30 à 50°C puis 3 h au soleil derrière une fenêtre ou bien 3h au four à 50°C.

**Assemblons notre Folie** (temps de préparation : 20 mn)

Après refroidissement de la meringue, des choux et de la crème pâtissière, dresser le gâteau. Faire un trou sous le chou. Verser la crème pâtissière dans une poche à douille puis l'incorporer dans le chou. Garnir les choux et garder un peu de crème pour le centre du gâteau de 6 personnes.

**Pour Une Folie de 6 personnes :**

Disposer la meringue dans un plat. Faire tremper le dessus du chou dans le glaçage rose. Etaler le caramel à la betterave sur la meringue et sur dos du chou avec l'aide d'un pinceau, puis disposer les choux sur le contour de la meringue. Utiliser la poche à douille pour étaler un peu de crème dans le centre du gâteau.

Décorer avec des pétales de roses.

**Pour Une Folie individuelle et nous en ferons 8 :**

Le procédé est similaire au gâteau de 6 parts : meringue, caramel à la betterave, chou, glaçage, pétales de rose.

Marie-Odile, Mary, Gaëlle et Claire – Quartier ROSE