

2^e festival de la Gastronomie

Produits d'ici, Cuisine d'ailleurs

Bavarois rose safran

Par le Lycée La Closerie • Saint-Quay-Portrieux



recette



ingrédients

Pour 10 portions

- 2 Œufs (jaune)
- 70 g Sucre
- 20 cl Lait
- 15 g Pétale de rose
- 2,5 feuilles de Gélatine
- 2 cl Eau de rose
- 0,5 g Safran
- 17 cl Crème liquide 35 %
- 2,5 g Agar-agar

- Infuser les pétales de rose dans le lait.
- Infuser à froid le safran dans la crème.
- Réaliser une crème anglaise à la rose.
- Coller la crème anglaise à la gélatine.
- Monter la crème fouettée au safran.
- Incorporer délicatement la crème montée au safran dans la crème anglaise collée refroidie.
- Réaliser une gelée d'eau de rose à l'agar-agar.

Recette classique onctueuse aux saveurs persanes, les arômes de rose sont sublimés par la douceur et la subtilité du safran.