

Parfait à la rose et aux pépites de roses

Mise en place et préparation: env. 35 min
Prise au congélateur: env. 4 heures
Pour un moule souple de 9 minimoules d'environ 0,5 dl ou 4 ramequins d'environ 1,5 dl, rincés à l'eau froide

Parfait à la rose

- 1 œuf frais
- 1 jaune d'œuf frais
- 4 c. s. de sucre
- 1 c. s. d'eau de rose

1,8 dl de crème

1. Mettre l'œuf, le jaune d'œuf, le sucre et l'eau de rose dans un bol à paroi mince. Travailler au fouet ou au batteur électrique dans un bain-marie chaud (eau frémissante), jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux. Mettre le bol dans l'eau froide et continuer à travailler jusqu'à refroidissement complet. **2.** Fouetter la crème en chantilly, l'incorporer aux œufs avec une spatule en caoutchouc en soulevant délicatement la masse. Verser dans les moules préparés, laisser prendre environ 4 heures à couvert au congélateur.

Pépites de roses

100 g de sucre

3 c. s. d'eau

¼ c. c. de jus de citron

1 c. c. d'eau de rose

20 pétales de roses séchés
(voir remarque)

Dans une large casserole, porter à ébullition le sucre, l'eau, le jus de citron et l'eau de rose, sans remuer. Baisser la chaleur, laisser bouillonner doucement en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière, jusqu'à obtention d'un caramel blond, éloigner la casserole du feu. Incorporer délicatement les pétales de roses avec une spatule en caoutchouc, verser aussitôt sur une feuille de papier à pâtisserie, agiter le papier pour bien étaler le caramel, laisser refroidir environ 15 min. Briser en morceaux.



Présentation: décoller délicatement les parfaits avec la pointe d'un couteau, démouler sur un plat. Dresser deux parfaits sur chaque assiette, décorer avec les pépites de roses.

Remarque: les pétales de roses séchés sont vendus au rayon alimentation des grands magasins.