

## **ROSARIO**

- Recette pour 3 cercles ronds de 16,18, 20 cm de diamètre et 4.5 cm de haut

### **BISCUIT MOELLEUX CITRON VERT :**

- 250 g de poudre d'amande
- 250 g de sucre glace
- 100 g de jaunes d'œufs
- 100 g de lait entier
- 2 zestes de citrons verts
- 150 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de farine
- 75 g de beurre noisette

Monter au fouet, au batteur, la poudre d'amande, le sucre glace, les jaunes d'œufs et le lait, ajouter les zestes de citrons.

Monter les blancs d'œufs , serrés avec le sucre semoule, les incorporer au mélange précédent, ajouter la farine tamisée et délicatement le beurre noisette chaud.

Dresser en cadre à biscuits 60 x 40 par 1 cm de haut et cuire au four ventilé à 200°C, clé fermée pendant environ 8 minutes.

### **CREME PECHE :**

- 75 g de sucre semoule
- 25 g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 75 g de pâte d'amande 50%
- 300 g de pêches en dés
- 500 g de pulpe pêche
- 7,5 g de gélatine en feuilles

Dans une casserole épaisse, chauffer le sucre semoule, le beurre et la gousse de vanille (fendue et grattée) jusqu'à coloration blonde. Ajouter les dés de pêche, la pulpe pêche et la pâte d'amande (mixés ensemble) et cuire sur le feu quelques instants puis, à chaud, incorporer la gélatine égouttée (préalablement ramollie dans l'eau froide). Couler en fléxipan de 14, 16, 18 cm de diamètre puis surgeler.

### **BAVAROISE VANILLE :**

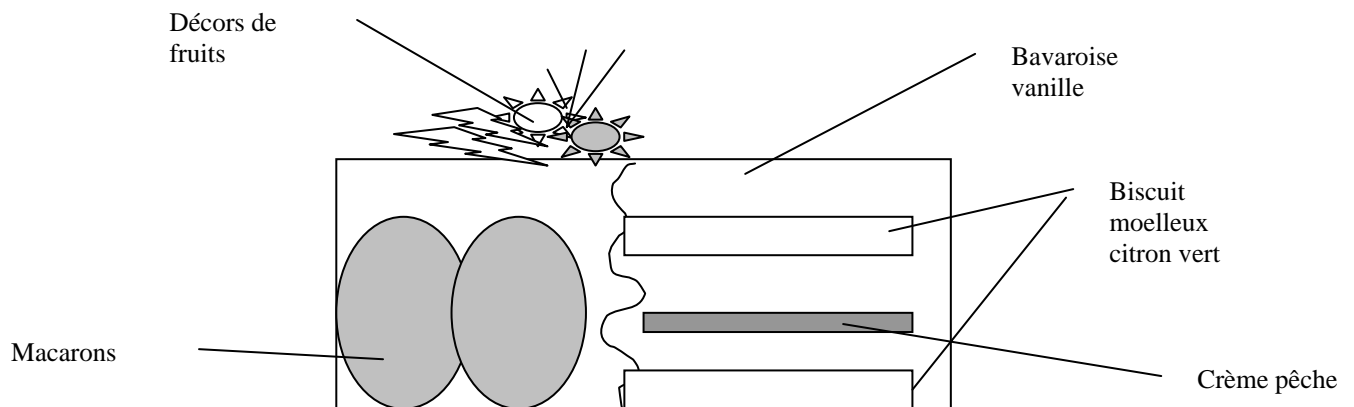
- 750 g de lait entier
- 2 gousses de vanille
- 180 g de jaunes d'œufs
- 170 g de sucre semoule
- 18 g de gélatine en feuilles
- 600 g de crème fouettée

Chauffer le lait, ajouter les gousses de vanille, couvrir et infuser 10 à 15 minutes. Chinoiser et cuire à 85°C le lait avec les jaunes d'œufs et le sucre semoule. A froid (20°C), incorporer la gélatine fondue (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée), puis la crème fouettée mousseuse.

### **SIROP D'IMBIBAGE :**

- 200 g d'eau
- ½ zeste de citron vert
- 150 g de sucre semoule

Chauffer l'eau avec le sucre semoule et le zeste de citron vert. Réserver au frais.





*ROSARIO*





