

Canelé en rosace de betterave et fraise, chantilly verveine

Ce petit gâteau composé de sucre, de lait, de farine, de jaune d'œuf, d'un peu de beurre et parfumé à la vanille et au rhum est un véritable régal.

Je les accompagne d'une chantilly à la verveine qui apporte une fraîcheur incomparable et d'un coulis de betteraves et fraises avec lequel je décore le fond de mon assiette.



Canelé en rosace de coulis de betterave et fraise, chantilly verveine

Ingédients (pour une vingtaine de canelés):

Pour les canelés:

- 3 œufs (2 entiers et un jaune)
- 225 g de sucre en poudre
- 125 g de farine tamisée
- 50 cl de lait entier
- 1 c à soupe de beurre fondu
- 1 gousse de vanille
- 2 c à soupe de rhum
- 1 c à soupe de fleur d'oranger



Ingrédients du canelé

Pour le coulis de betteraves et fraises:

- 100 g de betteraves (déjà cuites et pelée : vous les trouverez sous vide en super marché – rayon frais des fruits et légumes-)
- 100 g de fraises
- 1 c à soupe légèrement bombée de sucre
- 1 c à café de vinaigre balsamique. Choisissez un vinaigre de qualité: il ne doit pas être transparent et liquide comme un vinaigre de vin rouge habituel mais il doit avoir la texture d'un coulis sirupeux et épais.



Ingrédients du coulis
betterave et fraise

Pour la chantilly:

- 4,5 dl de crème fraîche liquide entière
- 0,3 dl de sirop de canne
- 3 belles branches de verveine



Ingrédient et matériel pour
la chantilly à la verveine

Matériel:

- un siphon pour la chantilly
- un flacon pipette pour le coulis

- moules à canelé en silicone ou en cuivre
- des assiettes de présentation transparentes et un patron de rosace si vous désirez faire la même présentation que l'assiette du blog



moules à canelés en silicone

Préparation:

La pâte des canelés se prépare la veille car elle doit reposer idéalement 24 h.

Préparation de la pâte:

- Tamisez la farine.
- Faire fondre le beurre (au micro onde).
- Dans une grand récipient versez la farine tamisée, le sucre et la cuillerée de beurre fondu.



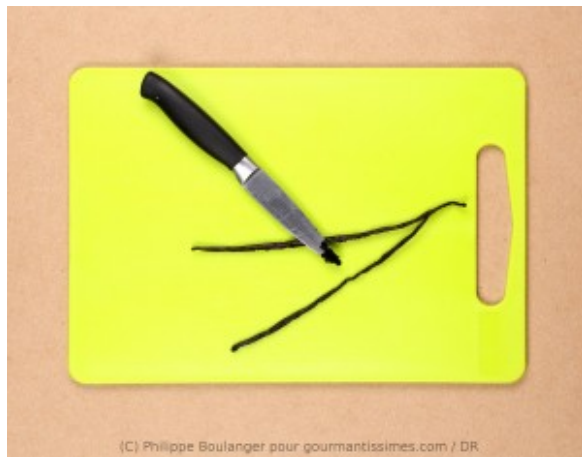
versez le beurre fondu dans le bol contenant la farine et le sucre

- Dans un autre grand bol cassez les deux œufs et rajoutez y le jaune du troisième œuf; battre en omelette.



battez les œufs en omelette

- A l'aide d'un petit couteau fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les côtés pour recueillir les graines.



gratter la gousse de vanille

- Portez à ébullition le lait dans lequel vous aurez mis la vanille (la gousse et les graines). Dès ébullition retirez du feu et laissez infuser.



portez le lait à ébullition
avec la gousse de vanille et
ses graines

- Quand le lait est redescendu en température (50°)
versez progressivement sur les œufs en fouettant. Si
vous le versez bouillant vous ferez cuire les œufs et
ils coaguleront.



versez le lait chaud
sur les œufs battus

- Puis versez ce mélange dans le récipient
farine/sucre/beurre fondu et bien mélanger : il ne doit
pas y avoir de grumeaux (d'où l'utilité de tamiser la

farine)! Au besoin passez la préparation au chinois pour bien faire disparaître les grumeaux.



versez le mélange
œufs/ lait sur le
mélange sucre/
farine/ beurre

- Rajoutez en dernier le rhum et la fleur d'oranger.
- Laissez reposer (24 h si possible).

- Le lendemain préchauffez votre four à 200°.
- Enduire généreusement les moules avec du beurre (surtout s'il s'agit de moules en cuivre).
- Remplir les moules au $\frac{3}{4}$.



remplir les moules
au 3/4

- Enfournez et baissez de suite à 180°.
- Cuire 50 à 60 mn selon la cuisson désirée (extérieur moelleux ou plus croustillant).
- Sortez les du four et laissez les refroidir 5 mn puis démoulez les et posez les sur une grille. Ils doivent être croustillants extérieurement et moelleux à l'intérieur.
- Un canelé se conserve 4 à 5 jours. Il peut être congelé : repassez le alors au four pour lui redonner du croustillant.



canelés juste démoulés



le cœur moelleux

Coulis de betteraves et fraises:

- Équeutez les fraises et coupez les ainsi que la betteraves en petits dés.
- Dans une casseroles versez les dés de betteraves, fraises ainsi que le sucre et le vinaigre.



mettre tous les ingrédients
dans une casserole

- Faire compoter doucement 15 à 20 mn.
- Passez au mixeur plongeant pour obtenir une purée bien lisse.



prenez le mélange au mixeur plongeant

- Passez cette purée au chinois étamine pour ôter les petites graines qui se trouvent sur l'extérieur des fraises.



prenez le coulis au chinois

- Versez dans un flacon pipette. Réservez au frais.
- Au moment de vous servir de la pipette pour la décoration, passez la 30 secondes au micro onde (bouchon ouvert) et secouez le pour uniformiser la température : sinon le coulis sera trop figé pour être travaillé facilement.

Chantilly verveine (vous pouvez la préparer la veille également si vous utilisez un siphon):

- Versez la crème, le sirop et les feuilles de verveine dans une casserole et portez à ébullition.



faire chauffer la crème, le sirop de canne et les feuilles de verveine

- Dès ébullition retirez du feu et laissez infuser 15 mn.
- Passez la préparation au chinois pour en ôter les feuilles.



passez la crème au chinois

- Versez dans le siphon; fermez le et insérez une cartouche ou 2 selon la taille de votre siphon (un pour un demi litre et deux pour un litre, indépendamment de la quantité que vous avez versé dans le siphon).
- Secouez le pour bien répartir gaz et liquide.



- Réservez au froid: si la chantilly n'est pas assez froide elle sortira liquide du siphon car trop chaude...donc préparez la 2 ou 3 heure à l'avance.

Dressage:

- Commençons par décorer l'assiette en dessinant la rosace.
- Glissez le dessin de la rosace sous l'assiette transparente.
- A l'aide de la pipette dessinez votre rosace par transparence.



dessinez votre décor à l'aide de la pipette

- Vous pouvez préparer vos assiettes à l'avance et les garder au frais. Sortez les 15 mn avant le service.
- Déposez votre canelé.
- Terminez par une touche de chantilly à la verveine et une petite feuille de verveine en décoration.



Canelé en rosace de coulis de betterave et chantilly à la verveine

Astuces:

- Dans ma recette j'y ajoute un peu de fleur d'oranger qui se marie parfaitement avec le rhum. Je trouve que le résultat final est très proche en goût des canelés de la maison Baillardran à Bordeaux qui sont mondialement connus: ce sont d'ailleurs les meilleurs que j'ai jamais

mangés!

- Selon les goûts les canelés peuvent être très croustillants extérieurement ou plus moelleux. C'est à vous de voir la cuisson que vous préférez (50 à 60 mn): la maison Baillardran vous propose d'ailleurs plusieurs cuissons différentes...
- La grande difficulté des canelés est le démoulage. Heureusement les moules en silicone vous amèneront beaucoup plus de facilité au démoulage. Les puristes vous diront que les canelés cuits dans les moules en cuivre sont plus croustillants: personnellement, pour avoir utilisé les deux je ne vois pas de différence. En enfournant à 200° puis en baissant la température à 180° mes canelés ont une belle croûte, sont moelleux à souhait intérieurement et pas de souci au démoulage!
- Si vous utilisez des moules traditionnels en cuivre vous pouvez utiliser des sprays d'huile à la place du beurre: ces sprays sont composés d'huile mais aussi de cire végétale qui permettent un démoulage plus facile.
- Vous pouvez utiliser la chantilly verveine avec une simple salade de fruits rouges ou une tarte aux pommes: elle leur apportera une touche sublime!

Le saviez-vous?

Le canelé est une spécialité emblématique et incontournable de la région bordelaise.

Son origine remonterait vers 1500 et reste un peu mystérieuse : on attribue le plus souvent son invention aux religieuses de l'Annonciade à Bordeaux.

Il est cuit dans un petit moule en cuivre cannelé d'où son nom.

Vous pouvez commander les fameux canelés de la maison Baillardran directement sur leur site:

www.baillardran.com