Crémeux aux framboises parfumé à la rose

Tout le monde connait le lemon curd, délicieuse crème au citron d'origine anglaise…Mais c'est la pleine saison des framboises alors pourquoi ne pas innover en imaginant parfumer cette crème non pas au citron mais avec ces délicats petits fruits rouges! C'est absolument délicieux et cette gourmandise peut servir de base à une multitude de desserts: garnissez-en vos choux, vos fonds de tarte aux fruits, tartinez-en vos tranches de brioche, vos crêpes, servez-vous en de base pour une salade de fruits, comme arôme naturel pour vos yaourts… Bref, c'est un complément astucieux en pâtisserie.

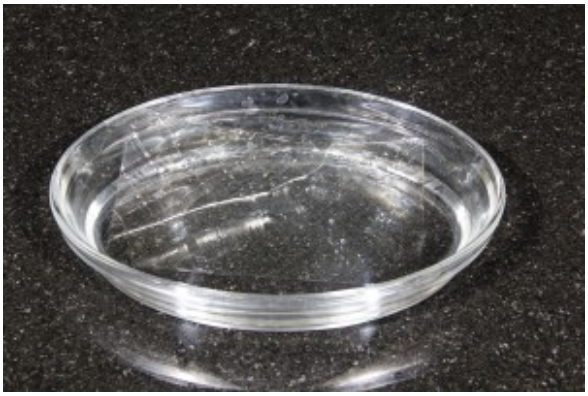
Crémeux aux framboises

Ingrédients: pour environ 6 dl de crémeux

- 150 g de coulis de framboise: vous en trouvez au super marché ou vous pouvez le faire vous même: faites bouillir 65 g d’eau avec 65 g de sucre semoule, ajoutez 250 g de framboises fraiches. Ôtez du feu et mixez le tout; filtrez la préparation pour ôter les petites graines et mettre en bocal, au frais. Prélevez- en 150 g pour la recette.
- 150 g de sucre en poudre
- 60 g de confiture de rose (vous en trouverez sur le site de la confiserie Florian en cliquant ici)
- une cuillérée à soupe de jus de citron
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- une feuille de gélatine (2 g)

Préparation

- Faites tremper la feuille de gélatine dans un peu d’eau froide.



Mouillez la gélatine

- Versez les œufs, le sucre, la confiture de rose dans une casserole et mélangez le tout au fouet.

Versez les œufs, le sucre, la confiture de rose dans une casserole et mélangez le tout au fouet

- Ajoutez le coulis de framboise et le jus de citron. Mélangez bien. Mettez la casserole sur le feu et portez à ébullition. Mélangez constamment au fouet pendant toute la cuisson. Dés que l'ébullition est atteinte, laissez encore sur le feu pendant une minute toujours en mélangeant au fouet.

Ajoutez le coulis de framboise et le jus de citron

- Hors du feu, ajoutez alors le beurre et mélangez bien.

En fin de cuisson ajoutez le beurre et mélangez bien

- Transvasez le crémeux dans un bol en plastique (en aluminium il gardera plus longtemps sa chaleur ce qui n'est pas le but). Laissez retomber un peu la température. Puis égouttez la feuille de gélatine et incorporez-la vivement au mélange.

Versez le mélange encore chaud dans un bol et ajoutez la gélatine

- Transvasez dans un pot à confiture. Gardez au frais.

Crémeux aux framboises

Exemple de dessert à base de ce crémeux: une tarte aux framboise désucturée

- Émiettez des petits sablés et disposez-en dans le fond de vos verrines. Pour la recette de sablés maison cliquez ici. Puis disposez des framboises.

Émiettez des petits sablés et disposez des framboises dans le fond de la verrine

- Versez du crémeux encore tiède sur le sablé émietté. Mettez au frais pendant une heure. Disposez par dessus le crémeux des framboises et ajoutez une belle mesure de chantilly au siphon (pour la recette de la chantilly au siphon cliquez ici). Et pour finir, zestez un citron

vert ou jaune par dessus. Une véritable gourmandise bien de saison!

Crémeux aux framboises