

## Glace à la rose et pétales de roses cristallisés

### **Ingrédients pour 4 personnes**

#### Pétales de roses cristallisés :

28 pétales de roses non traités  
2 blancs d'œufs  
Sucre cristal en quantité suffisante

#### Jus de fruits rouges :

200 g de fraises + 100 g pour l'assiette  
20 g de sucre  
20 g de jus de citron

#### Glace à la rose :

0.5L de lait  
250 g de crème  
6 jaunes d'œuf  
75 g de sucre  
15 pétales de rose non traités  
20 g de jus de fruits rouge  
5 g d'alcool de rose



### **Préparation**

#### Pétales de roses cristallisés

Battre les blancs d'œufs avec un fouet jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Passer une fine couche de blancs d'œufs sur les 2 faces des pétales de roses avec un pinceau, puis les rouler dans le sucre cristallisé. Poser les pétales de roses sur une feuille et les laisser sécher 24 heures à l'étuve ou dans un four à 40°C.

#### Jus de fruits rouges

Mettre tout les ingrédients ensemble dans un saladier et recouvrir d'un film alimentaire.  
Placer le saladier dans un bain-marie jusqu'à ce que les fruits aient rendu tout leur jus.  
Passer alors au chinois étamine et réserver au frais.  
Couper le reste des fraises en 4 pour faire 28 morceaux

#### Glace à la rose :

Faire bouillir le lait et la crème. Dans un cul de poule, fouetter les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Verser le mélange lait et crème sur les jaunes puis remettre le tout dans la casserole avec les pétales de rose et cuire à 84°C sans cesser de remuer.

Quand le mélange est froid ajouter l'alcool de rose et le jus de fruits rouge.

Faire prendre en sorbetière peu de temps avant de servir le dessert.

### **Dressage**

Dresser une boule de glace au centre de l'assiette

Répartir le jus de fruits rouges autour, 7 quartiers de fraises et 7 pétales de roses posés à cheval sur les fraises. En saison on pourra ajouter d'autres fruits rouges