



Pétales de rose cristallisés

Réalisez vous-mêmes ces petits décors d'entremets.
De vrais pétales de roses à déguster.

Le saviez-vous ?

Les roses odorantes utilisées en parfumerie sont peu nombreuses.

La rose de Damas est la plus utilisée. Elle est cultivée notamment en Bulgarie où elle pousse parfois en compagnie d'une autre espèce odorante, la rose alba, dite rose blanche.

La rose Centifolia cultivée dans le Pays grassois, bénéficie d'un climat favorable et d'un sol argilo-calcaire très apprécié par cette plante.

Quant à la rose musquée et la rose de Provins, elles sont couramment utilisées comme plantes médicinales ou cosmétiques.

Ingrédients :

- 2 blancs d'œufs
- Une rose odorante (rose centifolia)
- 80g de sucre fin environ

Préparation :

Faire préchauffer le four à 125°C.

Battre les blancs d'œufs en neige très ferme.

Tremper délicatement chaque pétale dans les blancs en neige.

Dans une assiette, les rouler dans le sucre.

Disposer les pétales sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Faire sécher les pétales quelques minutes à four entrouvert, puis four fermé, laisser 20-25 minutes en surveillant la cristallisation.

Conserver les pétales dans une boîte à l'abri de la lumière.