

GÂTEAU AUX BISCUITS ROSES DE REIMS

Marie-France CHIROL le 06/11/24



INGRÉDIENTS POUR 6-8 PERSONNES :

- 36 biscuits rose de Reims (soit environ 300 g)
- 200 g de beurre ramolli mais pas fondu
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 2 à 3 CS de rhum

Glaçage :

- 200 g de chocolat noir à faire fondre
- 20 g de beurre très froid

Préparation :

Préparez le gâteau aux biscuits roses de Reims :

1. La veille, cassez les biscuits roses en morceaux et réduisez-les en poudre dans un mixeur. Ajoutez le beurre, le sucre, les œufs et le rhum et mixez le tout.
2. Huilez légèrement le moule avec un peu d'huile végétale (cela aide le film alimentaire à adhérer). Puis chemisez le moule de film alimentaire en chassant les bulles d'air avec un pinceau. Versez la préparation rose et bien tasser dans le fond du moule avec le fond d'un verre. Laissez le gâteau aux biscuits roses prendre au réfrigérateur pendant 12 h.
3. Le lendemain, démoulez le gâteau en tirant sur les côtés du film alimentaire et retournez-le sur une grille.

Préparez le glaçage :

1. Cassez le chocolat en petits morceaux. Faites fondre 150 g de chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Hors du feu, ajoutez les 50 g de chocolat restants et le beurre très froid coupé en petits morceaux. Mélangez pour que le beurre et les morceaux de chocolat fondent bien. A l'aide d'une spatule fine, glacez le gâteau de chocolat sur une épaisseur de 5 mm. Remettez le gâteau au réfrigérateur pendant au moins une demi-journée.
2. Sortez votre gâteau aux biscuits roses du réfrigérateur 10 mn avant de servir pour faciliter la découpe (sauf s'il fait très chaud) et servez-le en tranches fines pour le dessert ou pour le café.

Notes : Cette technique fait tomber la température du chocolat et permet de conserver son brillant lorsqu'il se solidifie à nouveau. Lorsqu'il fait très chaud, faites prendre le gâteau directement au congélateur pour faciliter son démoulage. Et glacez-le tout de suite après le démoulage, puis conservez-le au réfrigérateur.

CRÈME ANGLAISE

Marie-France CHIROL le 06/11/24

INGRÉDIENTS POUR 8-10 PERSONNES :

- 8 à 10 jaunes d'œufs (selon la grosseur)
- 200 g de sucre
- 1 litre de lait
- 1 gousse de vanille

Préparation :

4. Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et racler son intérieur afin d'en extraire les grains.
5. Mettre le lait à bouillir avec la gousse fendue et les grains de vanille.
6. Clarifier les œufs un à un.
7. Ajouter le sucre en pluie fine sur les jaunes d'œuf tout en mélangeant au fouet.
8. Blanchir les œufs avec le sucre.
9. Lorsque le lait entre en ébullition, le verser sur le mélange œufs + sucre et bien battre au fouet.
10. Transvaser l'appareil obtenu dans le récipient de cuisson du lait.
11. Cuire doucement la crème anglaise sur un feu très doux ou une plaque chauffante à chaleur moyenne.
12. Il faut la remuer sans arrêt durant sa cuisson. Pour cela, utiliser une spatule en bois et remuer en formant des 8 sur le fond du récipient. Ceci permettra de passer partout et évitera à la crème d'accrocher et de « tourner ».
13. Cette cuisson s'appelle « à la nappe ». Ce terme vient du fait que lorsque la crème est cuite, elle doit napper parfaitement la cuillère en bois. Elle est délicate à faire car si le feu est légèrement trop fort, les œufs risquent de coaguler et de former des grumeaux. Il faut être très attentif lors de sa réalisation.
14. Une fois cuite, on vérifie sa cuisson en passant un doigt sur la cuillère. Il ne doit y avoir aucune coulure.
15. Passer la crème à la passoire fine et laisser refroidir en remuant fréquemment tant que la crème est encore bien chaude.
16. Lorsque la crème est froide, réserver au frais.

