Coeur de Magnolia

Ingrédients

- 8 Fleurs de Magnolia
- 250 g de sucre blond (sirop)
- 4 blancs d'oeuf
- 1 cuillère à café de pectine
- caramel (100g de sucre)
- un demi citron bio

Instructions pour 4 coupes

1 / Réaliser un sirop de magnolia avec les pétales et étamines de 4 fleurs (ne pas mettre le vert et le pistil). Dans un saladier, déchirer finement les pétales à la main et détacher les étamines, couper de fines rondelles dans un demi citron. Dans une casserole faire frémir 500 ml d'eau et couper le feu. Mettre à tremper 15 minutes le mélange pétales-citron (10 minutes si les pétales changent de couleur) Filtrer et peser le volume d'eau. Remettre à la casserole avec le même poids de sucre, voire un peu plus pour un mélange plus épais. (ajouter 50g supplémentaire). Laisser le mélange épaissir à feu doux environ 15 minutes. Réserver le sirop dans une bouteille bien propre, sèche et hermétique.

2/ Epaissir une part du sirop pour un coulis épais : prendre 150g de sirop et faire frémir avec une cuillère à café de pectine de fruit. Laisser refroidir le coulis de magnolia au moins 30 minutes pour une texture parfaite

3/ Rétroverser les pétales des magnolias et les disposer en cercle dans des assiettes

4/ Réaliser un caramel à sec : dans une petite casserole bien propre verser 150g de sucre blonc (enlever les amas de sucre aggloméré s'il y en a). Mettre à feu doux sur le feu, ne surtout pas toucher avec une spatule ou une cuillère, simplement secouer la casserole pour que tout le sucre caramélise

5/ Décorer les pétales de caramel : à l'aide d'une petite cuillère, faire couler de fines bandes de caramel sur chaque pétale. Attention il faut être rapide avant que le caramel ne durcisse

6/ Préparer le coeur de neige: monter 4 blancs en neige, insérer 15g de sucre quand ils sont à demi montés. Huiler des coupelles, les remplir de neige, puis mettre 3 à 5 minutes au four à 180 degrés

7/ Monter les coupelles en plantant les pétales de magnolia caramélisées dans les coeurs de neige, puis en versant du coulis de magnolia sur chaque neige

By Core Line