



# Boule citron rose



## Ingédients

Préparation : 1 heure    Cuisson : 3 heures    Repos : 3 heures

### La meringue suisse

3 œufs  
300g de sucre

### Crèmeux à la rose

6 gouttes d'Essence de rose  
2 feuilles de gélatine  
20g de sucre  
100g de crème  
100g de mascarpone

### Crumble au spéculos

50 g de beurre (ramolli à température ambiante)  
30 g de sucre roux  
20 g de sucre en poudre  
60 g de farine  
50g de spéculos

### Crème citron

4 citrons + Zeste  
4 œufs  
167 g de sucre  
40g de beurre  
3g de gélatine  
18g d'eau  
2 gouttes d'essence de rose

### Glaçage

250 g d'eau  
10 g de pectine NH  
62 g de sucre  
200 g de sucre  
16 g de sirop de glucose  
Colorant jaune

A vos marques !  
Prêt ?  
Pâtissez !



## Déroulé de la recette

### La meringue suisse

Préchauffer le four à 90°.

Dans un bol, verser les blancs d'œufs et le sucre.

Sur le bain marie, dissoudre le sucre tout en remuant. Lorsque le sucre est dissous, placer la préparation dans le bol du robot, et battre jusqu'à obtenir des blancs bien serrés.

Mettre dans une poche et dresser dans le moule dôme en silicone.

Sur du papier cuisson, réaliser des petites pointes de meringue, et enfourner les dômes et les pointes pendant 2 heures.

Lorsque la meringue est cuite, charbonner le fond de la coque avec du chocolat blanc pour ne pas que la coque ne ramollisse.

### Crèmeux à la rose

Dans un bol d'eau froid, faire ramollir la gélatine.

Dans une casserole, verser le sucre, 1/3 de la crème mascarpone. Faire chauffer pour dissoudre le sucre. Ajouter à la préparation, le reste de crème mascarpone froide.

Monter la crème liquide en chantilly.

Ajouter la gélatine fondue dans la crème au mascarpone.

Ajouter la chantilly à la crème mascarpone.

Aromatiser de quelques gouttes d'essence de rose.

Attention : Ne réaliser le crèmeux que lorsque la coque est cuite et refroidit. Pour le couler tout de suite dedans.

### Crumble au spéculos

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.

Mettre tous les ingrédients dans un saladier et bien mélanger avec les mains en le passant entre les doigts pour bien incorporer le beurre.

La pâte est prête lorsque tous les ingrédients sont incorporés et que ça fait des petites boules de pâte de la taille d'un petit pois.

Etaler la pâte entre deux papiers de cuisson, et détailler des cercles du diamètre des dômes.

Enfouner le tout dans un four à 180°C pendant environ 30 minutes ou jusqu'à obtention d'une couleur bien dorée.



## Crème citron

Mettre la gélatine à réhydrater dans l'eau. Lorsque la gélatine a pris, la faire fondre au micro-onde quelques secondes, puis laisser prendre au réfrigérateur.

Dans une casserole, verser le jus des citrons plus les zestes, les œufs, et le sucre. Faire chauffer sur feux lent. La crème doit épaissir, et napper la cuillère.

Hors du feu ajouter le beurre, et la gélatine. Couler la crème dans un moule en silicone dôme, et réserver au congélateur pendant 3 heures.

## Glacage

Faire chauffer l'eau dans une casserole.

Mélanger dans un bol les 62g de sucre et la pectine.

Incorporer progressivement à l'eau chaude tout en fouettant l'appareil. Enfin ajouter les 200g de sucre et le glucose. Porter le tout à ébullition, passer au chinois et laisser tiédir avant de recouvrir les dômes.

## Montage

Dans le dôme de meringue, mettre du crémeux à la rose.

Sur un disque de pâte, déposer un dôme de crème au citron, et couler le glaçage (à 32°) dessus.

Déposer ensuite le dôme de citron sur le dôme de meringue à la rose, afin de former une boule.

Pour la décoration, une pointe de meringue sur le dôme et le tour est joué.

Bonne dégustation !

