

Moelleux à la rose et au gingembre

Pour 10 personnes:

- pour le sirop : 100g de sucre – 10 cl d'eau – 5 cl d'eau de rose.

- Pour le biscuit: 6 œufs – 180g de sucre – 180 g de farine – 1 c à s de colorant alimentaire rouge.

- Pour la crème : 60 cl de lait – 2 œufs + 2 jaunes – 60g de farine – 140g de sucre – 200g de beurre mou
– 2 c à s de gingembre frais râpé – 30g de graines de pavot.

- Pour le glaçage : 2 blancs d'œufs – 300g de sucre glace – 1 tube de fondant de couleurs.

Ustensile : moule rectangulaire de 30x20 cm.

Le biscuit : Préchauffez le four à 180 ° (th 6) . Montez les blancs en neige bien ferme , ajoutez le sucre, continuez de fouetter 2 min puis ajoutez les jaunes d'œufs, la farine et le colorant. Mélangez délicatement, versez la préparation dans le moule beurré et fariné, enfournez pour 25 min.

Le sirop : faites bouillir pendant 5 min le sucre avec l'eau et l'eau de rose.

La crème : Faites bouillir le lait avec le gingembre. Fouettez les jaunes d'œufs et les œufs entiers dans un récipient avec le sucre, ajoutez la farine, mélangez. Versez le lait bouillant dessus, remettre le tout à cuire sur feu moyen 5 min en remuant. Hors du feu ajoutez le beurre et le pavot.

Mélangez vivement et laissez refroidir.

Coupez le biscuit en trois dans l'épaisseur, imbibez le avec le sirop de rose.

Étalez la crème entre chaque couche de biscuit pour monter le gâteau. Mettez-le au frais au moins 3 heures.

Le glaçage : mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace pour obtenir un glaçage blanc, l'étalez sur le gâteau et décorez-le avec le fondant.

