

Gâteaux

Moelleux coulant au brillat savarin et à la rose



22 min **15 min** **7 min** **0** **304**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Écraser le Brillat Savarin avec une cuillère à soupe et le verser dans le saladier. Ajouter le beurre et faire fondre le tout au micro-ondes.
- 2 Sortir le mélange beurre et fromage frais du micro-ondes et verser le lait concentré. Mélanger au fouet.
- 3 Ajouter les œufs entiers un à un en fouettant entre chaque ajout. Le mélange doit être homogène.
- 4 Ajouter la farine en pluie tout en mélangeant. Quand le mélange est homogène, verser l'eau de rose.

50 g **Fromage frais à tartiner**
 1 c. à café **Eau de rose**
 50 g **Beurre**
 100 g **Lait concentré sucré, entier**
 35 g **Farine**
 1 **Pétale de rose**
 4 c. à café **Gelée de pétale de rose**
 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
 1 **Beurre**
 1 **Farine**
 1 **Sucre glace**

Étape 2

Montage et cuisson des moelleux

- 1 Préchauffer le four à 250°C (Th.8)
- 2 A l'aide d'un pinceau, badigeonner les moules de beurre préalablement fondu. Mettre de la farine dans chaque moule et la répartir en tapotant et retirer l'excédant.
- 3 A l'aide d'une louche, répartir la préparation dans chaque moule.

- 4 Incorporer des pétales de roses cristallisées dans chaque moelleux.
- 5 Enfourner les moelleux à 250°C (Th.8) pendant 7 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les moules du four, ils doivent former une croûte à l'extérieur et être fondants à l'intérieur.
- 2 Selon le moule utilisé, les déposer sur l'assiette de dressage et les démouler en les retournant.
- 3 Déposer un peu de confit de pétales de roses à côté des moelleux, décorer de fleurs cristallisées et saupoudrer de sucre glace.