

Antibes-Juan-les-Pins

nice-matin
Lundi 25 décembre 2017

11

Rose Belles-Rives, la bûche qui s'étale comme une fleur

Steve Moracchini, le chef-pâtissier de l'hôtel Belles-Rives de Juan, innove en cette fin d'année. celui que Gault&Millau a consacré chef de l'année 2016, livre la recette de son chef-d'œuvre

Depuis le mois de juillet, Steve Moracchini, le chef pâtissier de l'hôtel Belles-Rives de Juan les Pins, consacré chef de l'année 2016 par le magazine *Gault&Millau*, travaille assidûment sa bûche de Noël. Une création visuellement originale et au parfum gustativement garanti car le chef-d'œuvre du maître a la forme d'une... rose. Un choix qui peut surprendre mais qui s'explique: le palace juanais en collaboration avec le mythique rosieriste antibois, Meilland, a créé, pour cette fin d'année, la *Rose Belles-Rives*. En ce jour de Noël marqué par le traditionnel repas en famille, Steve Moracchini nous livre la recette de sa bûche sans nul autre pareil. Un véritable travail d'orfèvre que chacun peut donc relever en cette période de fête...

D'une manière générale, pour réaliser cette *Rose Belles-Rives* voici la liste des ingrédients nécessaires à la composition du dessert pour six personnes.

Pour réaliser la mousse au litchi, il faut 100 g de purée de litchis, 75 g de lait entier, 25 g de jaune d'œuf, 85 g de chocolat blanc, 2 g de gélatine or. Le biscuit *Pain de Gênes* (1) se compose de 315 g d'œufs, 320 g de pâte d'amande, 100 g de beurre fondu, 60 g de farine, 4 g de levure. Quant au confit de framboises il nécessite 250 g de purée de framboises, 30 g de sucre, 8 g de pectine NH (2) et dix pièces de litchis frais.



Steve Moracchini et sa superbe et succulente *Rose Belles-Rives*.

(Photo J.-M. P.)

Comment, désormais, réaliser les pétales de la rose. Il faut 500 g de pâte d'amande, du colorant liquide rouge, du colorant liquide violet et du colorant liquide rose. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide, faire bouillir le lait et la purée de litchis. Incorporer les jaunes d'œuf et cuire le tout à 83°. Verser ce mélange chaud sur le

chocolat blanc afin d'obtenir une ganache bien lisse. À 45°, ajouter la gélatine essorée et laisser refroidir 24 heures avant de mixer le tout.

Faire chauffer la pâte d'amande au micro-onde afin de la ramollir. Bien monter les œufs et la pâte d'amande au robot avec le fouet, ajouter le beurre en même temps

que la farine et la levure puis mélanger. Sur une demi-plaque, étaler l'appareil et cuire au four à 180°, environ 8 minutes. Faire refroidir au congélateur.

Mélanger le sucre avec la pectine NH, faire chauffer la purée de framboises jusqu'à 60°, incorporer le mélange sucre-pectine et faire bouillir. Après cuisson, couler

dans un cercle ce mélange directement sur le biscuit *Pain de Gênes*. Disposer des morceaux de litchis frais préalablement épluchés et dénoyautés sur toute la surface du confit. Séparer la pâte d'amande en quatre, colorer chaque partie avec une couleur et laisser la dernière neutre.

Enfin, le montage et le dressage. Dans un *cul de poule* (3), chemiser de mousse au litchi. Dans le fond, disposer un disque de *Pain de Gênes* au confit de framboises posé sur la mousse, mettre à nouveau de la mousse au litchi sur un demi-centimètre de hauteur puis remettre un disque de *Pain de Gênes* au confit de framboises. Répéter l'opération jusqu'à hauteur du *cul de poule*. Mettre le tout au congélateur puis démouler.

Réaliser des pétales de pâte d'amande de différentes tailles et couleurs, les disposer autour du dôme encore congelé (pour faciliter le montage) afin de réaliser une rose. Enfin, remettre le tout au frais. Pour la dégustation, sortir la *Rose Belles-Rives*, trente minutes avant de servir. Et puis régaliez-vous...

JEAN-MICHEL POUPART

1. Un pain de Gênes est une pâtisserie d'origine italienne, sous forme de génoise garnie d'amandes et enrobée de crème gélifiante ou nature.

2. La pectine est un agent de texture du type épaississant ou gélifiant.

3. Le cul de poule est un récipient généralement en inox. Il a la forme d'un hémisphère, comme un saladier avec un fond arrondi.