

Rhubarbe à la vanille, fraises en compagnie d'une petite tuile



Ingrédients :

- Une botte de rhubarbe
- 1 livre de fraises
- 1 gousse de vanille
- 1/2 feuille de gélatine

Appareil (pâte) à tuile :

- 60 g de poudre d'amandes
- 60 g de beurre
- 30 g de farine
- 100 g de sucre semoule

Réalisation :

Préparer un coulis de fraises en mixant 250 g de fraises lavées & équeutées avec 50 g de sucre.

Préparer les tuiles :

Faire fondre le beurre, puis mélanger les ingrédients en finissant par le beurre tiédi et 5 cl du coulis de fraises préparé précédemment.

Mettre cette pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

Préparer les fruits :

1. Pendant ce temps, laver et éplucher la rhubarbe en enlevant le plus de filaments possible.
2. Couper la en tronçons de 10 cm de longueur.
3. Puis la faire pocher dans un sirop composé de 50 cl d'eau, 100 g de sucre et de la gousse de vanille fendue en deux. On plonge la rhubarbe dans le sirop frémissant pendant un dizaine de minutes à feu très doux.
4. Surveiller qu'elle ne se défasse pas, elle doit être cuite mais pas réduite en confiture.
5. Une fois cuite, retirer la rhubarbe du sirop et la laisser refroidir.
6. Pendant ce temps, faire tremper la 1/2 feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
7. Réduire le reste du coulis de fraises jusqu'à consistance sirupeuse. Incorporer la gélatine pressée et essorée dans la moitié du sirop de fraises pour obtenir une gelée.
8. Réserver le reste du sirop.
9. Rincer et équeuter les fraises restantes, les couper en tranches assez fines et les napper de gelée encore liquide.
10. Cuire les tuiles dans un four préchauffé à 180 ° ou th 6.
11. Pour cela, poser à la cuillère des petits tas de pâte très espacés sur une plaque recouverte de papier cuisson ou mieux encore sur un "silpat" (feuille de cuisson spéciale pâtisserie qui n'attache pas et se réutilise pendant longtemps). Cuire environ 8 min.
12. A la sortie du four, poser immédiatement les tuiles sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme arrondie.

Dressage :

Poser 4 à 5 tronçons de rhubarbe côte à côte, les couvrir de tranches de fraises et ajouter un cordon de sirop de fraises et poser la tuile sur le côté.

Les couleurs sont harmonieuses et la rhubarbe et la fraise se complètent à ravir.

La petite tuile à la fraise apporte le croquant qui manque.

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr