



VERRINE RHUBARBE ESPUMA VANILLE



La veille : 300g de rhubarbe, 60g de sucre semoule. Épluchez et coupez les tiges de rhubarbe en tronçons de 2cm. Mettez-les dans une terrine avec les 60g de sucre. Couvrez et laissez macérer une nuit.

Le lendemain : versez la rhubarbe dans une passoire et laissez-la s'égoutter pendant 1 heure. Réservez le jus, et faites cuire les tronçons 10min environ à feu doux dans une casserole en remuant. Donnez un coup de mixer plongeant pour lisser la compote. Laissez-la refroidir puis mettez-la au fond des verrines choisies.

La gelée de jus de shiso : le jus rendu par la rhubarbe, 1/2 feuille de gélatine ramollie et essorée soit 1g, 5cl de jus de shiso rouge. Chauffez un petit peu du jus de rhubarbe y dissoudre la gélatine, ajoutez le jus de shiso. Quand le mélange est froid versez-le sur la compote de rhubarbe. Le shiso peut être remplacé par du colis de fraise ou de groseille.

L'espuma vanille : La veille faire la crème anglaise : 12.5cl de lait, 12.5cl de crème fleurette, 1 belle gousse de vanille, 2 jaunes d'œufs, 20g de sucre. Mélangez intimement les jaunes d'œufs, le sucre et les graines de la gousse de vanille. Ajoutez-les dans une casserole au lait et à la crème et faites cuire à la nappé sans dépasser 82°. Laissez refroidir. Passez au chinois et versez dans la cuve du siphon. Ajoutez une cartouche de gaz en retournant l'appareil et laissez reposer au frais quelques heures.

La finition : au moment de servir secouez le siphon et ajoutez délicatement l'espuma sur la verrine. Dégustez sans attendre.

