

Verrine rhubarbe estragon, shortbread et espuma de chocolat blanc,

La compotée de rhubarbe: 350g de rhubarbe, 35g de sucre, le jus d'1/2 citron, 1/4 de botte d'estragon.

La veille : coupez la rhubarbe en petits dés, mettez la dans une passoire au dessus d'un cul de poule avec le jus de citron et le sucre. Laissez dégorger une nuit au réfrigérateur. Le lendemain faites-la cuire environ 25min à feu moyen dans une casserole en remuant de temps en temps. Ajoutez l'estragon ciselé en fin de cuisson. Réservez au frais.

Le shortbread : 40g de beurre 1/2 sel, 18g de cassonade, 55g de farine, 1g de levure chimique, 10g de fécule.

Mélangez tous les ingrédients à la main pour obtenir une pâte à la texture grossière, étalez-la sur la plaque du four recouverte de papier siliconé et laissez cuire 20min à 150°. Laissez refroidir.

L'espuma de chocolat blanc : 110 g de chocolat Ivoire, 1/8 de litre ou 125g de lait frais entier, 5g de sucre, 10cl ou 100g de crème fleurette entière.

Faites fondre le chocolat au bain marie, portez à ébullition le lait et le sucre. Réalisez une émulsion en versant le lait sur le chocolat fondu en 3 fois. Ajoutez la crème froide. Laissez refroidir au minimum 3 heures au réfrigérateur. Versez dans le siphon, introduisez 1 ou 2 cartouches de gaz selon sa taille, Mettez au frais et secouez fortement avant de dresser la mousse sur les verrines.

Le dressage : répartissez la compote au fond des verrines, recouvrez de shortbread, puis siphonnez l'espuma de chocolat blanc au dessus. Servez sans attendre

Vous n'avez pas de siphon :

Le déroulement de la recette est le même pour le début sauf que vous devrez monter les 10cl de crème en chantilly mousseuse, puis les ajouter délicatement au mélange chocolat lait sucre bien refroidi. Aidez vous d'une poche à douille pour le dressage.:

Si vous n'êtes pas très sûr de vous, ajoutez 1/3 de feuille de gélatine ramollie et essorée dans le lait bouillant avant d'émulsionner. Vous pouvez aussi supprimer le sucre qui n'est pas nécessaire si vous n'utilisez pas le siphon.

La cuisine de Mercotte©2009

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr