

# Rhubarbe pochée aux épices



## Ingredienten

## Bereiding

### Les ingrédients

Pour 4 personnes

#### Gelée de rhubarbe

- 250 g de jus de rhubarbe
- 50 g de sucre
- 1,5 g de Lotas (Textura)
- j'ai remplacé par 1 g d'agar-agar Blanc-manger
- 20 g de crème
- 4 g de feuilles de gélatine
- 100 g de fromage blanc Pâte à bombe
- 40 g de jaune d'œufs (environ 2 jaunes)
- 90 g de sucre cuit à 118 °C avec 20 g d'eau 130 g de crème fouettée

#### Rhubarbe pochée

- 4 tiges de rhubarbe
- 500 g d'eau
- 100g de sucre (la recette initiale donne 10g, ça me paraît paraissait peu pour confire)
- 1/2 gousse de vanille fendu et grattée
- 1 +1/2 étoiles de badiane (anis étoilé) – je n'avais pas, j'ai remplacé par quelques feuilles de verveine citronnelle Meringue au yaourt
- 100 g de meringue française, préparée avec 3 blancs d'œufs et 190 g de sucre)
- 20 g de yaourt en poudre (Sens Gourmet -Sosa) – remplacé par du lait en poudre Sorbet rhubarbe
- 250 g de tige de rhubarbe
- 85 g d'eau
- 85 g de sucre
- 2,5 g de stabilisateur – j'ai remplacé par rien du tout !!!

La rhubarbe pochée Jean Sulpice Rhubarbe pochée aux épices, blanc manger et meringue au yaourt, zestes

de main de bouddha y a ceux qui épluchent la rhubarbe systématiquement, moi je préfère d'abord voir si elle est vraiment filandreuse et ne retirer que les parties les plus fibreuses. Couper les tiges en tronçons de 3 cm. Mettre à bouillir les 500 g d'eau et les 100 g de sucre + la vanille et l'anis étoilé. Je n'avais pas d'anis étoilé, je l'ai remplacé par 6/7 feuilles de verveine citronnelle fraîchement cueillies du jardin. Mettre la rhubarbe et retirer du feu, laisser refroidir et stocker au frais pour au moins 12 heures. A la dégustation MaDame a trouvé la rhubarbe un peu filandreuse, et en effet avec cette méthode la rhubarbe est à peine cuite. A tester avec 2/3 minutes sur le feu avant de mettre au frais. Le sorbet rhubarbe C'est simple, par contre il faut une sorbetière. Pocher les 250 g de rhubarbe avec les 85 g d'eau et les 85 g de sucre. Cuire jusqu'à ramollir la rhubarbe, on obtient une compote. Laisser refroidir au frigo. Mettre en sorbetière. Réserver au froid. La glace obtenue n'a pas du tout une couleur rouge!!! On dirait même une compote de pomme. La prochaine fois je referais en mettant quelques gouttes de colorant alimentaire ou en ne prenant que les parties rouges de la rhubarbe. Meringue au yaourt Jean Sulpice Rhubarbe pochée aux épices, blanc manger et meringue au yaourt, zestes de main de bouddha Monter 3 blancs d'œufs avec la moitié du sucre, incorporer le reste du sucre une fois que les blancs deviennent fermes. Dans la recette originale, Jean Sulpice ajoute du yaourt en poudre. Évidemment je n'ai pas ça dans mes placards et je n'ai pas envie de me ruiner en en commandant sur internet pour 20g!!! Alors par quoi remplacer ? Le yaourt est un produit laitier, c'est même du lait fermenté... je vais donc utiliser du lait en poudre. Il va sûrement manquer quelque chose en goût mais ça me semble le plus proche. Le lait en poudre n'est pas vraiment en poudre mais plutôt en petits agglomérats comme le café instantané. Je pensais qu'il allait se dissoudre dans la préparation à meringue... que nenni! Il faut donc écraser les grains avant d'incorporer. Mettre la préparation dans une poche à douilles et faire des cordons réguliers d'environ 1 cm de diamètre, pas plus, sur une feuille en silicone type Exopat, toile pâtissière de cuisson anti-adhérente 400x300mm Jean Sulpice Rhubarbe pochée aux épices, blanc manger et meringue au yaourt, zestes de main de bouddha Mettre au four à 50 °C pendant 4 heures pour sécher. Le Blanc-manger Porter les 20 g de crème à ébullition, ajouter les feuilles de gélatines préalablement ramollies. Verser dans le fromage blanc et mélanger. On prépare une « pâte à bombe ». C'est un peu délicat. Cuire le sucre avec l'eau et surveiller la température de cuisson. Une fois atteint 120 °C on verse le sucre dans les jaunes d'œufs battus et on mélange rapidement jusqu'à refroidissement. On incorpore cette préparation dans la préparation précédente crème/fromage blanc. On ajoute la crème fouettée à l'ensemble. Verser dans un moule plat pour obtenir une épaisseur de 1 cm, réserver au frais. Gelée de rhubarbe Centrifuger suffisamment de tiges de rhubarbe pour obtenir 250 g de jus de rhubarbe. Le filtrer au filtre à café ou papier absorbant pour le clarifier. Dissoudre les 50 g de sucre et 1/3 de cuillère à café d'agar-agar. Chauffer pendant au moins 3 minutes au-dessus de 85 °C mais sans faire bouillir. Couler dans les assiettes sur une épaisseur de 2-3 mm. Laisser prendre.