

Cremeux van witte chocolade, rabarber en ijs van olijfolie



Ingredienten

- 250 g Aardbeien

Voor de cremaux van witte chocolade:

- 100 ml room
- 100 ml Melk
- 40 g eidooier
- 20 g Suiker
- 100 g witte chocolade
- 1 blaadje gelatine (1,66 g)

Voor de compote van rabarber:

- 150 g verse rabarber (bladeren bijhouden voor de afwerking)
- 1.5 dl kokoswater
- 3 el rode porto
- 1 el Suiker

Voor de meringue:

- 100 g eiwit
- 100 g Suiker
- 100 g bloedsuiker
- 1 tl Maizena

Voor de crumble:

- 50 g havervlokken
- 50 g noten/pitten (pijnboompitten, hazelnoten en pinda)
- 1 el olijfolie

- 1 el honing

Voor het ijs van olijfolie:

- 250 ml Melk
- 200 ml room
- 85 g Suiker
- 4 eidooiers
- 75 ml olijfolie (Casa Astrid)
- 1 vanillestok

Voor het krokant blad van jonge rabarber:

- blad van jonge rabarber
- olijfolie
- Suiker

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Voor de crèmeux van witte chocolade:

Week de gelatine in koud water.

Warm de melk en room op tot aan het kookpunt.

Klop het eiwit en de suiker op.

Voeg de room massa al roerend toe aan het eiwitmengsel.

Giet nu alles terug in een kookpot. Laat op een zacht vuurtje deze massa binden. Opgelet: blijven roeren en zorgen dat het niet te warm wordt (max 80°).

Zet het vuur uit, knijp de gelatine uit en voeg deze toe. Roer goed tot deze is opgelost.

Giet dit warme mengsel nu op de chocolade, roer tot de chocolade is opgelost.

Verdeel de crèmeux in 4 borden of schaalpjes

Laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.

Voor de compote van rabarber:

Was de rabarber en snijd in fijne stukjes. Schillen hoeft niet.

Doe de rabarber met de andere ingrediënten in een kleine kookpot.

Breng dit aan de kook.

Laat dit zachtjes pruttelen totdat het een mooie compote is en het kokoswater is verdampt.

Bewaar de compote in de koelkast.

Voor de meringue:

Verwarm de oven op 120° C.

Doe het eiwit in een kom en voeg er de griessuiker bij. Klop luchtig.

Blijf kloppen tot je de strepen van de kloppers ziet.

Klop er op het einde nog de bloedsuiker en de maizena onder.

Smeer de meringue dun uit op een bakplaat met bakpapier.

Bak gedurende 1 uur op 120° C tot de meringue droog is.

Voor de crumble:

Hak de noten en pitten fijn.

Meng noten, pitten, havervlokken olijfolie en honing onder elkaar.

Verspreid dit op een bakplaat met bakpapier.

Bak de crumble 20 min op 160° C.

Haal na 10 min de crumble door elkaar met een vork.

Voor het ijs van olijfolie:

Verwarm de room met de melk op het vuur.

Snij de vanillestok in de lengte open. Schraap er met een scherp mes de zaadjes uit en doe ze bij het melk-roommengsel. Leg de peul er ook bij.

Klop de eierdooiers met de suiker luchtig tot een witte massa (ruban).

Giet een beetje van de warme melk bij de ruban en roer los.

Giet de losgeroerde ruban bij de rest van de warme melk en laat binden op een zacht vuur. Om te controleren of de crème dik genoeg is, steek je er een houten lepel in. Als je een streep op de lepel kunt trekken, is de crème klaar. Laat deze zeker niet koken!

Haal de crème anglaise van het vuur, giet deze in een kom.

Voeg olijfolie toe en roer goed. Laat volledig afkoelen in de koelkast.

Haal de vanillepeul uit de crème.

Doe de crème in de kom van de ijsmachine en laat ongeveer 30 min draaien tot roomijs. Bewaar tot gebruik in de diepvries.

Voor het krokant blad van jonge rabarber:

Scheur de jonge bladeren van rabarber in stukken.

Meng deze met een beetje olijfolie en suiker.

Verdeel de bladeren op een ovenplaat met bakpapier.

Bak deze gedurende 10 min krokant in een voorverwarmde oven van 170° C.

Afwerking:

Haal het ijs van olijfolie ongeveer 10 min van te voren uit de diepvries.

Haal de crèmeux uit de koelkast.

Leg in het midden een lepel compote van rabarber.

Verdeel hier rond de stukjes aardbei.

Breek de meringue in stukken, verdeel deze tussen de aardbeien.

Leg in het midden een quenelle ijs van olijfolie.

Werk af met een krokant blad rabarber.

Recept naar Myriam Minne.