



CREME CHIBOUST A LA RHUBARBE ET COULIS DE FRAISES



Pour 6 verres:

4 côtes de rhubarbe
50 à 60 g de sucre

Crème chiboust:

1 ½ feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide
12 cl de crème liquide entière
2 càs de jus de macération de la rhubarbe
4 œufs moyens (les jaunes séparés des blancs)
60 + 20 g de sucre

10 g de maïzena

Coulis de fraises:

250 g de fraises
70 g de sucre glace
½ jus de citron

La rhubarbe:

Laver et éplucher la rhubarbe, la tailler transversalement en bâtonnets d' ½ cm. Les mettre dans un saladier. Recouvrir de sucre et laisser macérer environ 1 heure. Égoutter en gardant 2 càs de jus. Dans une casserole porter à ébullition et laisser cuire 1 mn, pas plus, la rhubarbe doit rester entière et ne doit pas devenir molle. Verser la rhubarbe cuite dans vos verrines et laisser refroidir avant de mettre en frigo.

La chiboust:

Dans un récipient, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre semoule, puis la maïzena, en fouetter vivement.

Dans une casserole, faire chauffer la crème fraîche liquide avec les 2 càs de jus de rhubarbe réservé. Lorsque la crème bout, la verser doucement sur le 1er mélange et remettre à cuire à feu moyen en remuant sans arrêt au fouet jusqu'à épaississement (comme pour une crème pâtissière).

Ajouter alors la gélatine. Batte les blancs en neige bien ferme et les incorporer petit à petit. Au départ, mélanger assez vivement pour détendre l'appareil puis terminer avec le reste avec délicatesse.

Mettre dans une poche à douille et recouvrir la rhubarbe avec cette crème.

Remettre les verres au froid.

Le coulis:

Sans les équeuter, laver les fraises rapidement. Les sécher sur un papier absorbant, enlever les queues et les mettre dans le mixer avec le sucre et le jus de citron.

Lorsque tout est bien mixé fin, verser sur la crème chiboust dans les verres et remettre au froid.