

Galette de rhubarbe comme une crème brûlée, son coulis de framboises et sa glace vanille

Préparation 45 mn
Cuisson 1 h 35

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour les galettes de rhubarbe à faire la veille :

2 kg de rhubarbe
300 g de sucre semoule
4 c à s de sucre roux

Pour accompagner :

25 cl de coulis de framboises
24 framboises pour la décoration des assiettes
4 quenelles de glace vanille (maison si vous avez une sorbetière)

La veille : Éplucher les tiges de rhubarbe, les tailler en tronçons, les mettre dans une casserole avec le sucre et laisser cuire 1 h 30 à feu doux en mélangeant de temps en temps avec une cuillère en bois. Quand la cuisson est terminée, verser le contenu de la casserole dans une passoire posée sur un grand saladier et laisser s'égoutter la pulpe de rhubarbe toute une nuit au frigo.

Le lendemain préparer le coulis de framboises fait avec des framboises mixées avec un peu de sucre en fonction de l'acidité des framboises et un trait de jus de citron puis filtré à la passoire étamine pour retirer les pépins.

Pour le service, sur chaque assiette, répartir dans un cercle à tarte de 10 cm de diamètre la rhubarbe bien égouttée. Bien égaliser la surface, retirer le cercle et saupoudrer de sucre roux. Caraméliser le sucre au chalumeau de cuisine comme pour une crème brûlée. Décorer l'assiette avec le coulis de framboises, une quenelle de glace vanille et 6 framboises. Servir immédiatement.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>