



Compote de rhubarbe



Rezept für 4

Ingrédients pour la mousse au nougat

2 oeufs
1 cs de sucre
100 g de nougat
1,5 dl de crème fouettée
1 feuille de gélatine

Ingrédients pour le croquant de sésame

60 g de sucre
1 cs de jus d'orange
30 g de beurre liquide
15 g de farine
30 g de sésame

Ingrédients pour la compote de rhubarbe

300 g de rhubarbe
1 dl d'eau
50 g de sucre
1 gousse de vanille, pulpe grattée

Préparation de la mousse au nougat

Battre les oeufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Faire fondre le nougat dans un récipient résistant à la chaleur au bain-marie (75 °C) et l'incorporer ensuite au mélange à base d'oeufs. Ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide, la dissoudre et l'ajouter au mélange précédent. Incorporer délicatement la crème fouettée à cette masse. Réserver au frais pendant quelques heures (toute une nuit, de préférence).

Préparation du croquant de sésame

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et laisser reposer pendant 2 heures au minimum (ou toute une nuit). A l'aide d'un modèle rond, l'étaler sur une plaque chemisée d'un papier de cuisson. Enfourner la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire à l'air chaud à 180 °C pendant 8 à 9 minutes. Retirer de l'espace de cuisson et laisser refroidir. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement du mélange.



Préparation de la compote de rhubarbe

Laver les branches de rhubarbe et les couper en petits dés. Les placer dans un sachet sous vide avec l'eau, le sucre et la gousse de vanille et fermer le sachet. Placer le sachet sur une plaque en acier inox, enfourner le tout dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire à la vapeur à 70 °C pendant 23 minutes. Retirer de l'espace de cuisson et laisser refroidir. Récupérer le jus et le faire réduire de moitié dans une casserole. Retirer la casserole du feu et réserver les dés de rhubarbe.

Anrichten

Réalisation

Répartir la compote de rhubarbe sur les quatre assiettes. Disposer une boule de mousse au nougat au milieu des assiettes. Placer une tranche de croquant dessus. Disposer une autre boule de mousse sur le croquant, puis superposer une autre tranche de croquant. Placer une troisième boule sur le tout. Pour finir, napper le jus de rhubarbe (sirop) autour et garnir selon les goûts.

Réglage de cuisson de la compote de rhubarbe

Avec préchauffage

23 minutes | vapeur 70 °C

Réglage de cuisson du croquant de sésame

Avec préchauffage

8 à 9 minutes | air chaud 180 °C