

# **CROQUANT DE RHUBARBE ET FRAISES,** **MOUSSES PASSION ET FRAISE, SORBET EXOTIQUE**

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> - 300 g de tiges de rhubarbe<br>250 g de fraises<br>1 petit bulbe de fenouil<br>200 g de sucre en poudre<br>1 gousse de vanille<br>200 g de pâte feuilletée<br>QS de sucre en poudre<br>QS de sucre glace<br>10 cl de crème fraîche liquide | <b>3</b> - 200 g de fraises<br>2 cl de jus de citron<br>2 feuilles de gélatine<br>30 g de sucre en poudre<br>60 g de blancs d'œufs<br>30 g de sucre en poudre<br>12,5 cl de crème liquide |
| <b>2</b> - 200 g de pâte feuilletée<br>QS de sucre en poudre<br>QS de sucre glace  | <b>4</b> - 5 fruits de la passion soit 100 g de pulpe<br>50 g de sucre + 5 cl d'eau<br>15 cl de crème liquide<br>1 feuille et 1/2 de gélatine   |
|  | <b>5</b> - 150 g de mascarpone<br>150 de crème liquide entière<br>100 g de sirop de fruits de la passion ( <i>Cf. ci-dessus</i> )   |

**1.** La veille, éplucher puis couper les tiges de rhubarbe en morceaux de 1 cm pour en obtenir 250 g. Couper 100 g du bulbe de fenouil en julienne. Rassembler ces 3 ingrédients dans un saladier, saupoudrer avec 50g de sucre en poudre, recouvrir d'un linge et laisser macérer pendant 4 heures au frais. Egoutter bien le tout et verser dans une casserole. Ajouter les 100 g de sucre en poudre restant, la gousse de vanille couper en 2 et faire cuire à feu doux pendant 30 minutes environ en mélangeant souvent pour éviter que le mélange attache. Verser ensuite dans un saladier et laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Ecraser les fraises et les laisser s'égoutter dans une passoire. Les incorporer ensuite à la compote de rhubarbe. Réserver au frais.

**2.** Abaisser la pâte feuilletée en rectangle de 1,5/2 mm d'épaisseur. La passer ensuite au rouleau-piqueur et la mettre au congélateur durant 1/4 d'heure. Pendant ce temps faire chauffer le four à 230°. Mettre le rectangle de pâte feuilletée sur une feuille « Silpast » elle-même posée sur plaque alu percée. La poudrer uniformément de sucre en poudre, la recouvrir d'une feuille « Silpast » à l'envers et d'une plaque alu percée. Placer dessus un poids suffisant pour éviter que la pâte lève à la cuisson et faire cuire à 180° durant 15 minutes. Sortir la pâte du four, mettre le thermostat sur 250°, la retourner et la saupoudrer de sucre glace. La remettre au four (*sans poids dessus*) pour 8 minutes environ en surveillant bien la coloration. Sortir ensuite la pâte feuilletée du four et la laisser refroidir 5 à 10 minutes. Découper ensuite à l'aide d'un emporte pièce 4 rectangles de 12 X 6 cm.

**3.** Faire bouillir les 30 g de sucre avec une cuillère à soupe d'eau jusqu'à 118°. Pendant ce temps battre les blancs en neige puis verser le sirop obtenu en filet sur les blancs, jusqu'à refroidissement complet de la meringue. Faites tremper les feuilles de

gélatine dans l'eau froide, puis les presser, les égoutter et les faire fondre au bain-marie dans un cul de poule. Leur ajouter 1/4 de la purée de fraises, puis verser le tout dans le reste de purée de fraises et incorporer le tout dans la meringue refroidie. Enfin, fouetter la crème et l'incorporer avec la Maryse dans le mélange meringue et fraise refroidi. Réserver au frais.

**4.** Mettre le bol et le fouet du robot au congélateur. Couper les fruits de la passion en 2 et récupérer leur pulpe. Faire un sirop avec les 50 g de sucre poudre et 5 cl de d'eau. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau, les égoutter et les faire fondre. Leur ajouter ensuite le sirop de fruits de la passion. Sortir le bol et le fouet du robot du congélateur. Verser dans le bol la crème liquide et le sucre en poudre. Monter en chantilly bien ferme. Ajouter le mélange sirop de fruits de la passion/gélatine. Réserver au frais dans une poche à douille.

**5.** Mettre le bol et le fouet du robot au congélateur pendant 1/4 d'heure. Verser dans le bol le mascarpone, la crème liquide et le sirop de fruits de la passion. Monter le mélange comme une crème fouettée bien ferme et le mettre dans une poche à douille. Réserver au frais.

### **Montage final :**

Dans un verre, déposer une couche de mousse de fraises avec une poche à douille, puis, de la même façon, une couche de mousse de fruits de la passion. Réserver au frais.

Sur une assiette, tracer au milieu au chocolat liquide un "sapin" stylisé. Déposer ensuite, à gauche, un rectangle de pâte feuilletée et étaler dessus une couche de compote de rhubarbe/fenouil/fraises à la vanille. Puis, sur cet ensemble, avec une poche à douille de Ø 0,8 ou 1 cm, déposer 4 boudins de crème/mascarpone aux fruits de la passion. Mettre à droite le verre de mousses fraises et passion. Enfin, sur la pointe du "sapin", déposer une quenelle de sorbet exotique.