

CROQUANT DE RHUBARBE ET FRAISES, MOUSSES BASILIC ET FRAISE, SORBET BASILIC

Ingrédients pour 4 personnes :

- | | |
|--|---|
| 1 - 550 g d'huile d'olive
220 g de feuilles de basilic
22 g d'ail rose de Lautrec épluché
9 g de sel | 4 - 200 g de fraises
2 cl de jus de citron
2 feuilles de gélatine
30 g de sucre en poudre
60 g de blancs d'œufs
30 g de sucre en poudre
12,5 cl de crème liquide |
| 2 - 300 g de tiges de rhubarbe
250 g de fraises
1 petit bulbe de fenouil
200 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
200 g de pâte feuilletée
QS de sucre en poudre
QS de sucre glace
10 cl de crème fraîche liquide | 5 - 50 g de feuilles de basilic
50 g de sucre + 5 cl d'eau
15 cl de crème liquide
1 feuille et 1/2 de gélatine |
| 3 - 200 g de pâte feuilletée
QS de sucre en poudre
QS de sucre glace | 6 - 150 g de mascarpone
150 de crème liquide entière
100 g de sirop de basilic (<i>Cf. ci-dessus</i>) |

1 - La veille, faire le sorbet basilic. Mettre tous les ingrédients dans le bol d'un Pacojet et mixer le tout au moins 3 fois avec le couteau inox à 4 lames. Placer ensuite le bol Paco® au congélateur à -20° pendant un minimum de 24 heures. Au moment de servir, pacosser tout le bol Paco® deux fois de suite et faire des quenelles à l'aide d'une cuillère trempée dans l'eau froide.

2 - 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 2 ingrédients dans un saladier, disperser dessus 50 g de sucre en poudre, recouvrir d'un papier film et laisser macérer pendant 4 heures au frais. Verser cette préparation dans une passoire, laisser égoutter pendant une demi-heure et verser la préparation égouttée 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 la préparation obtenue au frais.

3 - Abaisser la pâte feuilletée en rectangle de 30 X 15 cm et de 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 retourné sur une feuille Silpast elle-même posée sur plaque alu percée. La saupoudrer uniformément de sucre en poudre, la recouvrir d'une seconde feuille Silpast mise 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 220° durant 15 minutes. Sortir la pâte du four, mettre le thermostat sur 250°, retourner la pâte feuilletée et la saupoudrer de sucre glace. La remettre au four (*sans poids dessus*) pour 7/8 minutes environ en surveillant

bien la coloration (*ne pas faire trop caraméliser*). Sortir ensuite la pâte feuilletée du four et la laisser refroidir 5 à 10 minutes. Découper alors à l'aide d'un emporte-pièce 4 rectangles de 12 X 6 cm.

4 - 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 reverser 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/fraise refroidi. Réserver au frais.

5 - Mettre le bol et le fouet du robot au congélateur pendant 1/4 d'heure. Faire un sirop en portant à ébullition les 50 g de sucre poudre et 5 cl de d'eau. Ajouter les 50 g de basilic, mixer et laisser infuser à couvert pendant 30 minutes. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide, les égoutter et les faire fondre dans le sirop de basilic encore chaud. Laisser refroidir. Sortir le bol et le fouet du robot du congélateur et verser dans le bol la crème liquide et le sucre en poudre. Monter en chantilly bien ferme. Ajouter le mélange sirop de basilic/gélatine refroidi et réserver au frais dans une poche à douille.

6 - Mettre le bol et le fouet du robot au congélateur pendant 1/4 d'heure. Faire un nouveau sirop de basilic gélatiné et le laisser refroidir. Verser dans le bol du robot le mascarpone, la crème liquide et le sirop de basilic refroidi. Monter le mélange comme une crème fouettée bien ferme et le mettre dans une poche à douille. Réserver au frais.

Montage final :

Dans chacun des quatre verres, déposer une couche de mousse de fraises avec une poche à douille, puis, de la même façon, une couche de mousse de basilic. Réserver au frais.

Sur une assiette, tracer au milieu un "sapin" stylisé avec du chocolat au lait Bonnat liquide. A gauche, déposer ensuite 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 au basilic. Mettre à droite le verre des mousses fraises et basilic. Enfin, sur la pointe du "sapin", déposer une quenelle de sorbet basilic.