

Croquant meringué à la rhubarbe

Glace vanille

Pour 16 personnes

Croquant

150 g	Beurre pommade
150 g	Sucre de canne
150 g	Farine
150 g	Amandes blanches moulues

Rhubarbe

1 kg	Rhubarbe
300 g	Sucre cristallisé
1	Bâton de vanille fendu & gratté

Meringue italienne

135 g	Blancs d'œufs (4 pièces)
270 g	Sucre
30 g	Eau

Accompagnements

Sorbet rhubarbe ou vanille
Fruits de saison en décoration
Quelques amandes effilées

Croquant

Mélanger le beurre pommade avec le sucre de canne, ajouter tous les autres ingrédients restants, puis abaisser cette masse entre deux papiers sulfurisés et laisser durcir. Cuire dans un four préchauffé à 180°C, pendant 15 minutes. Dès la sortie du four, détailler en rectangles de 4 sur 12 cm, prélever 16 pièces, soit une par personne.

Apprêt de la rhubarbe

Eplucher la rhubarbe. Détailler en bâtonnets de 4 cm (8 à 9 par personne). Dans un saladier, ajouter le sucre et le bâton de vanille fendu à la rhubarbe et laisser macérer 2 heures à température ambiante. Disposer dans une plaque et cuire le tout dans un four à 180°C, environ 10 minutes, selon la tendreté. Refroidir et égoutter. Arranger ces bâtonnets de façon régulière sur chacun des croquants. Réduire le jus de cuisson jusqu'à consistance sirupeuse et le conserver pour décorer les assiettes.

Meringue italienne

Dans une casserole, faire le sirop avec le sucre et l'eau. Lorsque ce mélange atteint 110°C, commencer à battre les blancs en neige. Lorsque le sirop est à 120°C, l'ajouter aux blancs (verser sur le rebord de la cuve et non directement sur le fouet !). A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, décorer chaque croquant avec cette meringue. Colorer légèrement le dessus à l'aide d'un chalumeau ou au four, position grill. On peut éventuellement ajouter quelques amandes effilées sur la meringue, lors du passage au four.

Finition et dressage

Dresser les croquants sur les assiettes. Accompagner ce dessert avec des fruits de saison, une glace vanille ou un sorbet rhubarbe ainsi qu'avec un peu du sirop de rhubarbe préalablement réduit. Servir de suite.

Vin en accompagnement

Pinot Gris passerillé 2007 de Dardagny, Jean et Pierre Hutin



Hôtel de Ville d'Échallens