

HISTOIRE D'UNE TARTELETTE RHUBARBE ET POMME...

TARTELETTE RHUBARBE :

Pour 6 desserts à l'assiette :

SABLE FEUILLETINE :

Beurre : 100g
Cassonade : 83g
Poudre d'amande : 83g
Farine : 83g
Feuilletine : 28g

Mélanger les ingrédients à la feuille. Laisser reposer la pâte 1h au froid. Etaler sur 2mm d'épaisseur et détailler en ½ disque. Bloquer au grand froid. Cuisson 20mn à 150°C sur silpat.

MOUSSE FROMAGE BLANC :

Fromage blanc : 105g
Crème liquide entière : 27g
Sucre semoule : 27g
Gélatine feuille : 2,6g
Crème fouettée 67g
Vanille gousse Bourbon : 1

Chauffer la crème avec le sucre, la vanille grattée et la moitié du fromage blanc. Ajouter la gélatine ramollie. Incorporer le reste du fromage blanc et la crème fouettée. Couler en cercle chemisé de rhodoïd. Bloquer en cellule. Couper en 2.

LA RHUBARBE POCHEE :

Rhubarbe tige : 300g
Eau : 500g
Sucre semoule : 100g

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Cuire les épluchures de rhubarbe pendant 30mn. Passer au chinois étamine. Couper les tiges en fines lamelles à la mandoline. Cuisson des lamelles dans le sirop au four à 120°C pendant 30mn. Couper à la longueur souhaitée.

GELEE DE POMME VANILLE :

Jus de cuisson eau avec épluchures de pommes : 100g
Sucre semoule : 25g
Agar-agar : 1g
Vanille gousse Bourbon : 1/2

Bouillir les ingrédients. Couler sur une épaisseur de 2mm et bloquer au froid. Découper en ½ disque.

Poser une ½ mousse de fromage blanc congelée sur le ½ disque feuilletine. Recouvrir avec les lamelle de rhubarbe pochées, puis la gelée de pomme vanille. Entourer avec une lamelle de rhubarbe.

TARTELETTE POMME TATIN :

SABLE BRETON THYM ET CITRON :

Farine : 62g
Beurre ½ sel : 85g
Sucre glace : 45g
Jaunes d'œufs : 20g
Poudre d'amande : 40g

Zeste de citron : 1
Thym frais : pm

Mélanger les ingrédients à la feuille. Étaler sur 0,5cm. Détailler en ½ disque. Cuisson four ventilé 160°C pendant 20mn.

POMMES TATIN :

Pommes Golden : 450g
Cassonade : 25g
Jus de rhubarbe : 20cl
Beurre : 20g
Sucre semoule : 100g
Crème liquide entière : 60g
Gousse de vanille Bourbon : 1
Gélatine feuille : 4g

Poêler les pommes coupées en brunoise avec beurre, et cassonade. Déglacer avec jus de rhubarbe et réduire. Faire un caramel à sec avec le sucre. Décuire avec la crème bouillante infusée à la vanille. Ajouter la gélatine ramollie. Incorporer les pommes. Donner une ébullition. Couler en cercle chemisé de rhodoïd. Bloquer en cellule. Couper en 2.

Poser un ½ disque de pomme tatin congelé sur le ½ sablé breton. Entourer avec une lamelle de rhubarbe pochée.

LA COMPOTE RHUBARBE POMME VANILLE :

Rhubarbe : 300g
Pommes Reinette : 300g
Jus de rhubarbe : 15cl
Gousse de vanille Tahiti : ½

Cuire les fruits coupés avec le jus de rhubarbe et la vanille grattée. Mixer.

LES BILLES DE POMME POCHEES :

Pomme golden : 2
Jus de rhubarbe : 40cl
Jus de citron : 1

Faire des billes de pomme avec une cuillère parisienne. Cuire au four à 120°C, pochées dans les jus, à couvert. Réduire ensuite le jus de rhubarbe filtré et enrober les billes de pomme.

DRESSAGE

Fleurs de thym frais : pm
Feuille d'or

Tirer une quenelle de compote pomme rhubarbe sur l'assiette. Déposer une ½ tartelette rhubarbe, et une ½ tartelette tatin. Ajouter des éclats de feuille d'or. Poser 3 billes de pomme et fleurs de thym.