



## **TEXTURES D' UN CRUMBLE FEMININ :** **RHUBARBE, FRAMBOISE, GRANNY ET VERVEINE**

Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 45mn  
 Temps de cuisson : 2h45mn  
 Temps d'infusion : 10mn  
 Temps de pochage : 30mn  
 Temps de congélation : 2h

### Ingrédients et quantités :

La rhubarbe pochée à la vanille : 3 grandes tiges de rhubarbe – 50cl d'eau – 25g de sucre semoule – 1 gousse de vanille Bourbon Quai Sud  
 Les chips de rhubarbe : 1 tige de rhubarbe – sirop de cuisson de la rhubarbe à la vanille  
 La mousse framboise chocolat blanc : 3 jaunes d'œufs – 50g de sucre semoule – 20cl de lait – 2 feuilles de gélatine – 100g de chocolat ivoire Cacao Barry – 250g de pulpe de framboise – 20cl de crème liquide entière  
 Les boules de pomme Granny à la verveine : 2 pommes Granny Smith – 1 jus de citron – 25cl d'eau – 20 feuilles de verveines Quai Sud  
 Le crumble fruits & fleurs : 100g de sucre roux Demerara Quai Sud – 100g de farine – 100g de poudre d'amande – 100g de beurre – 1 pincée de fleur de sel Quai Sud – 2 cuil. à soupe d'aide culinaire fruits & fleurs Quai Sud  
 Dressage : feuille de menthe – coulis de framboise – feuille d'or – bâtonnets de pomme Granny Smith – pétales de rose

### Progression :

La rhubarbe pochée à la vanille : Préchauffez le four à 150°C (th.5). Epluchez la rhubarbe. A l'aide d'une mandoline faites de grandes lamelles fines, que vous disposez dans un plat où vous disposez dans le fond une feuille de papier sulfurisé. Posez dessus les lamelles de rhubarbe. Faites chauffer dans une casserole l'eau, le sucre, la gousse de vanille fendue et grattée. Portez à ébullition, puis versez sur la rhubarbe. Faites cuire au four pendant 45mn environ. Retirez délicatement la rhubarbe sur la feuille de papier sulfurisé, que vous laissez refroidir ensuite bien à plat.

Les chips de rhubarbe : Epluchez les tiges, puis tranchez-les à la mandoline. Badigeonnez les lamelles de chaque côté au pinceau avec le sirop de cuisson de la rhubarbe. Entourez chaque lamelle autour d'un cylindre métallique recouvert d'un morceau de papier sulfurisé. Faites sécher au four à 90°C (Th. 3) pendant 1h30 à 2h. Laissez refroidir et retirez délicatement. Conservez dans une boîte hermétique jusqu'à utilisation.

La mousse de framboise chocolat blanc : Faites tremper la gélatine dans un grand saladier d'eau froide. Faites chauffer le lait. Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Versez dessus le lait bouillant. Faites cuire à nouveau jusqu'à 83°C. Versez sur le chocolat blanc, mélangez, puis incorporez la gélatine ramollie et égouttée, puis la pulpe de framboise. Mélangez bien, et laissez refroidir. Montez la crème liquide, et incorporez-la. Coulez dans un cadre chemisé de rhodoïd, puis bloquez au congélateur pendant 2h minimum.

Les boules de pomme Granny : Dans une casserole faites chauffer l'eau jusqu'à ébullition avec le jus de citron, puis ajoutez les feuilles de verveine, et laissez infuser pendant 10mn. Filtrez. A l'aide d'une cuillère parisienne, faites des billes de pomme. Plongez-les dans l'infusion de verveine, couvrez et laissez pocher pendant 30mn. Egouttez.

Le crumble fruits & fleurs: Remettez le four à 180°C (th.6). Mélangez à la feuille dans un robot, le beurre coupé, la cassonade, la farine, la poudre d'amandes, la fleur de sel, et le mélange fruits & fleurs. Vous devez obtenir un sable grossier. Etalez le crumble sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et faites cuire au four environ 10mn. Laissez refroidir.

Dressage : Sur une assiette carré, déposez les lamelles de rhubarbe pochées à la vanille. Faites une bande de crumble émietté. A l'aide d'un petit emporte-pièce en forme de fleur, découpez la mousse de framboise, et posez une fleur de mousse. Décorez-la avec une framboise garnie de coulis, une feuille de menthe, un éclat de feuille d'or et un pétale de rose. Posez une boule de Granny, ajoutez un éclat de feuille d'or. Ajoutez une chips de rhubarbe, une framboise au coulis, des bâtonnets de pomme, et de la menthe.

#### Le mot de Sandrine :

Cette fois-ci je m'attaque au traditionnel crumble de fruits, et je le revisite à ma façon, en décomposant les textures, le tout sur des saveurs et couleurs très féminines avec les produits de mon partenaire Quai Sud. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>