

DÔME DE CHOCOLAT BLANC A LA FRAISE ET A LA RHUBARBE



Délicat (à faire la veille) Préparation:1h Attente:2 h pour les coques...Cuisson: qqes mn

Pour 6 dômes: 150 g de chocolat blanc (peuvent être faits la veille)

Pour la compote de rhubarbe: 10 côtes de rhubarbe + 50 à 60 g de sucre

Pour la crème à la rhubarbe: 8 cl de crème liquide entière + 3/4 feuille de gélatine réhydratée
2 càs de jus de compote de rhubarbe + 2 œufs moyens (les jaunes séparés des blancs)
30 + 10 g de sucre

Pour le tartare de fraises: 200 g de fraises

Pour le coulis de fraises: 125 g de fraises + 35 g de sucre glace + 1/2 jus de citron

Les dômes:

Tempérer le chocolat comme vous pouvez le voir sur cet excellent lien et, avec un pinceau badigeonner les moules en silicone 3 fois en réfrigérant entre chaque couche au minimum 1/2 heure. Réserver.

La rhubarbe:

Laver et éplucher la rhubarbe, la tailler en morceaux d'environ d' 1/2 cm de longueur. Les mettre dans une casserole avec le sucre et porter à ébullition. Baisser le feu et cuire pendant 3 mn de façon à obtenir une compote et quelques morceaux restants entiers. Laisser refroidir et réserver.

La crème:

Dans un récipient, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre semoule en fouettant vivement.

Dans une casserole, faire chauffer la crème fraîche liquide avec les 2 càs de jus de rhubarbe réservées. Lorsque la crème bout, la verser doucement sur le 1er mélange puis remettre à cuire à feu moyen en remuant au fouet sans arrêt jusqu'à épaississement. Ajouter la gélatine et mélanger pour qu'elle soit totalement dissoute.

Battre les blancs en neige bien ferme et les incorporer petit à petit, à la crème. Au départ, mélanger assez vivement pour détendre l'appareil puis terminer avec délicatesse.

Le tartare de fraises:

Laver rapidement les fraises, les sécher délicatement et les équeuter. Les couper en petits dés, réserver.

Le coulis:

Procéder comme ci-dessus pour les fraises avant de les mixer avec le sucre et le jus de citron. Réserver.

Finition et dressage:

Sortir les dômes du réfrigérateur et déposer 2 cuillerées de tartare. Mettre un peu de crème, de la compote de rhubarbe et encore un peu de crème. Réserver quelques heures au frais avant de démouler sur une assiette et de servir avec du coulis. Décorer éventuellement comme ici avec un macaron.