

Verrine de fraises en gelée de fruits rouges, espuma à la rhubarbe



Ingrédients pour 8 verrines:

600g de fraises

225g de coulis de fruits rouges

50g de sucre de canne

1 cuil à café rase d'agar agar

450g de rhubarbe

25g de beurre

30cl de crème liquide entière

70g de sucre de canne

1 gousse de vanille

sorbet à la framboise

2 citrons

sucre semoule

8 biscuits croquants (speculoos, croquants aux amandes ou autre)

quelques framboises fraîches pour la déco

Préparation:

- *Espuma de rhubarbe:*

Dans une casserole, faire compoter la rhubarbe épluchée et coupée en morceaux dans un peu de beurre avec la gousse de vanille fendue en 2. Lorsqu'elle est cuite, ajouter la crème et le sucre. Porter à ébullition. Passer la préparation au chinois et faire refroidir. Mettre l'appareil dans le siphon et introduire une cartouche de gaz. Secouer vivement et réserver au réfrigérateur. Rajouter une deuxième cartouche de gaz si besoin.

- Laver et équeuter les fraises. Les couper en morceaux et les répartir dans le fond des verrines.

- *Coulis gélifié:*

Mélanger l'agar-agar avec le sucre. Dans une casserole, mettre le coulis, l'eau et le sucre. Porter à ébullition et laisser bouillir quelques minutes. Verser le coulis sur les fraises. Placer les verrines au réfrigérateur.

- *Citrons confits:*

A l'aide d'un économe, prélever les zestes des 2 citrons. Les blanchir 3 fois en les plaçant dans une casserole d'eau froide que l'on portera à ébullition. Egoutter les zestes, les rincer et recommencer. Ensuite mettre le même poids du sucre que de zestes dans la casserole avec un peu d'eau (jusqu'à hauteur). Faire chauffer jusqu'à évaporation de l'eau. Déposer les zestes confits sur une feuille de papier sulfurisé.

- *Montage au moment de servir:*

Déposer une petite boule de sorbet framboise et quelques zestes de citron confits sur les fraises gélifiées.

Dresser l'espuma de rhubarbe.

Décorer de quelques framboises, un zeste confit et un biscuit.

