

CRÈME DE PISSENLIT, PAIN D'ÉPICE ET RHUBARBEPOCHÉE



Ingrédients pour 20 mises en bouche

Ingrediént	Quantité
Feuilles de pissenlit	20 (fraîche)
Mascarpone	250 gr
rhubarbe	3 tiges (fraîche)
pain d'épice	10 tranches
sucré	100 gr
sel	
poivre	
eau	

Préparation

1. 1. Blanchir le pissenlit, égoutter, rafraîchir, mélangez le dans le mascarpone. 2. Assaisonner le mélange de sel et de poivre 3.Couper la rhubarbe en morceaux régulier 4. Pocher les morceaux de rhubarbe dans le sirop de sucre préalablement réalisé(1/2sucre +1/2eau) 5. Egoutter la rhubarbe 6.Emportepiécer le pain d'épice, ciseler quelques feuilles de pissenlits 7. Réaliser le dressage

2. Attention à ne pas sur doser le pissenlit ou l'amertume sera trop présente. Laisser durcir quelques instants au réfrigérateur avant de dresser à la poche