

LA TARTE REVISITÉE À LA RHUBARBE ET À LA TANAISIE, SHORTBREAD ET ESPUMA DE CHOCOLAT BLANC



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
rhubarbe	1 kg
Sucre semoule	100 gr
Tanaisie	10 feuilles
citron	1 pc (jus)
sucré	20 gr
Huile d'olive	1 filet
beurre demi-sel	120 gr
sucré cassonade	55 gr
Farine de blé	165 gr
Levure chimique	3 gr
Fécule de pomme de terre	30 gr
Chocolat blanc	220 gr
Lait entier	250 cl
crème liquide	200 gr

Préparation

1. Couper la rhubarbe épluchée en petits morceaux. Faire cuire dans une casserole à feu moyen pendant 25 minutes en remuant de temps en temps avec le sucre. Après cuisson, mettre tout de suite au frais dans un grand plat.

Coulis de tanaïs

1. Dans un petit cutter, mixer les feuilles de tanaïs avec le jus de citron, le sucre et le filet d'huile d'olive. Garder au frais.
-

Shortbread

1. Mélanger tous les ingrédients à la main jusqu'à obtention d'une pâte très friable, assez grossière avec une texture presque émiettée. Étaler sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Faire cuire au four à 150 °C pendant 15 à 20 minutes environ. Sortir du four et laisser refroidir.
-

Espuma chocolat blanc

1. Faire fondre le chocolat blanc cassé en morceaux au bain-marie. Verser le lait sur le chocolat fondu. Fouetter pour obtenir une préparation homogène. Ajouter la crème liquide. Mélanger et laisser refroidir 3h dans le réfrigérateur (ou une heure au congélateur). Verser dans une bombe et introduire 2 cartouches de gaz. Placer au frais.
-

Présentation

1. Dans une verrine, disposer un peu de compotée de rhubarbe et une goutte de coulis de tanaïs. Mettre du shortbread par-dessus. Ajouter ensuite l'espuma de chocolat blanc. Servir sans attendre.
-