

RHUBARBE ROUGE

EN BOUILLON VÉGÉTAL



H. Minif
GABRIEL

RHUBARBE ROUGE

EN BOUILLON VÉGÉTAL



Une recette de Thomas Gabriel

RECETTE POUR 30 PERLES

POUR LE BOUILLON VÉGÉTAL DE RHUBARBE **DLC J+3**

1000 g d'eau
100 g de jus de pomme frais
3 g de persil frisé frais
20 g de fleur de sureau
10 g de menthe fraîche
1 g de poivre long
1 bâton de cannelle
1 gousse de vanille
200 g de peau de rhubarbe
1/2 fenouil frais
1 pomme rouge avec la peau

Griller la pomme coupée en gros morceaux avec les peaux de rhubarbe. Déglacer avec le jus de pomme et ajouter l'eau. Ajouter le reste des ingrédients et porter à petit frémissement entre 2 et 3 heures à couvert puis chinoiser et filtrer au coton à fromage. Rectifier l'assaisonnement avec du jus de citron, du jus d'aloë vera et du sirop de rhubarbe pochée. Refroidir et réserver.

POUR LE GEL DE RHUBARBE **DLC J+3**

300 g de jus de rhubarbe frais
75 g de xylitol
24 g d'agar-agar

Bouillir le jus de rhubarbe avec le xylitol et l'agar-agar. Refroidir puis mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse et brillante. Rectifier la texture avec du jus de rhubarbe si besoin.

POUR LA RHUBARBE CONFITE **DLC J+5**

500 g bâton de rhubarbe
50 g xylitol (1)
75 g xylitol (2)

Laisser dégorger la rhubarbe taillée dans le xylitol (1) puis rincer. Cuire avec le xylitol (2) à couvert jusqu'à consistance de compotée en gardant des morceaux. Couler en moule demi-sphère de 2,5 cm puis surgeler.

POUR LA SPHÉRIFICATION VÉGÉTALE **DLC J+1**

1000 g d'eau
200 g de sucre semoule
72 g de gelée végétale SOSA

Bouillir tous les ingrédients et laisser refroidir à 70°C. Y tremper très brièvement les demi-sphères de compotée de rhubarbe à l'aide d'une épingle de couture.

POUR LA RHUBARBE POCHÉE **DLC J+3**

400 g de bâtons de rhubarbe
1000 g d'eau
100 g de xylitol
20 g de sirop de grenadine

Couper la rhubarbe en fines tranches d'1 mm d'épaisseur puis les plonger durant 1 minute 30 dans le sirop bouillant réalisé avec l'eau, le xylitol et le sirop de grenadine. Vérifier la cuisson puis égoutter. Conserver dans une partie du sirop puis garder l'autre partie pour assaisonner le bouillon végétal de rhubarbe.

POUR LA GLACE ROYALE **DLC J+3**

30 g de blanc d'oeuf
160 g de sucre glace
Jus de citron

Mélanger le blanc d'oeuf et le sucre glace tamisé. Ajuster la texture avec du jus de citron afin d'obtenir une pâte souple. Étaler sur des bandes de Silpat à l'aide d'un chablon en forme de pétale. Laisser sécher avant de décoller et garder dans une boîte hermétique.

POUR L'HUILE DE FLEUR DE SUREAU **DLC J+15**

750 g d'huile de pépins de raisin
250 g de fleur de sureau fraîches

Chauffer l'huile et les fleurs de sureau à 70°C au Thermomix et mixer durant 7 minutes à pleine puissance. Laisser infuser durant 10 minutes puis filtrer. Laisser décanter l'eau de végétation puis retirer cette eau en ne gardant que l'huile. Réserver en pipette pour le service.

DRESSAGE ET FINITIONS

Au centre d'une assiette creuse, pocher un gros point de gel de rhubarbe. Déposer sur le dessus une sphérification de rhubarbe et dresser des tranches de rhubarbe pochée tout autour. Décorer de 3 feuille de shiso rouge. Au moment de servir, déposer 5 pétales de glace royale et verser le bouillon végétal de rhubarbe.