

Compote de rhubarbe parfumée au Cointreau, crème légère à la vanille Tahiti et gelée de cranberries gâteau au yaourt

• Nombre de personnes : 6 • Difficulté : Moyenne • Temps de préparation : 1 h + 2 h (repos réfrigérateur) • Temps de cuisson : 15 mn (+ une nuit)



Ingrédients :

Crème vanille

- 250 g lait
- 3 jaunes d'œufs
- 40 g sucre
- 25 g farine
- ½ gousse vanille Tahiti
- 200 g crème fouettée

Compote de rhubarbe :

- 250 g rhubarbe
- 30 g sucre
- 2 cl Cointreau

Gelée cranberries :

- 100 g jus cranberries
- 1 feuille gélatine

Gâteau au fromage blanc :

- 30 g fromage blanc
- 60 g sucre
- 90 g farine
- 1 œuf
- 20 g beurre fondu
- 1 cc levure chimique



RESTAURANT LE POUCE-PIED
1 rue Lait de Beurre – 49300 CHOLET

Préparation :

La veille :

- Eplucher et couper la rhubarbe ; la mélanger au sucre ; laisser macérer une nuit

Le jour :

- Porter à ébullition ce mélange ; laisser refroidir puis ajouter le Cointreau
- Dresser au fond d'un verre
- Faire une crème pâtissière avec le lait, les jaunes d'œuf, le sucre, la farine et la vanille

- Laisser refroidir puis incorporer la crème et poser sur la compote de rhubarbe – Réserver au frais

- Tremper la gélatine dans l'eau froide ; chauffer un peu de jus de cranberries et ajouter la gélatine une fois refroidi ; couler sur la crème vanille ; réserver au frais pour que la gélatine durcisse

- Mélanger tous les ingrédients pour réaliser le gâteau au fromage blanc jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse ; cuire dans un moule en silicone à 180 ° (Th 6 ou 7) pendant 12 minutes

- Servir tiède avec le verre dessert

Conseil du Sommelier

La richesse en saveurs de ce dessert sollicitera toute la palette aromatique d'un Coteaux du Layon St Aubin élégant et généreux, à l'équilibre subtilement doré entre fraîcheur et fruits mûrs concentrés.