

Verrine de compotée rhubarbe, biscuit financier miel et amande, chantilly ivoire |

Recette pour 12 tapas

Description

Un dessert déstructuré qui marie plusieurs textures, goûts et qui sera pour vous séduire

L'astuce du chef

L'idéal pour un résultat parfait, réalisez le mélange de la chantilly la veille, laissez-la reposer au frigo une nuit.

Ingrédients

Compotée de rhubarbe

- 50 Ml Jus de pamplemousse rose
- 100 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Jus de citron
- 450 Gr Rhubarbe

Financier

- 125 Gr Sucre glacé
- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Farine
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 125 Gr Beurre fondu
- 15 Gr Miel

Chantilly Ivoire

- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 65 Gr Chocolat blanc
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille

Finition

- 12 Feuille(s) Menthe

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Compotée de rhubarbe

Dans une casserole, réunissez la rhubarbe, le sucre, le jus de pamplemousse et le jus de citron. Portez le tout à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes. Transférez dans un bol et laissez refroidir complètement (vous pouvez utiliser un bain de glace).

Financier

Dans une casserole, faites caraméliser le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Laissez refroidir. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients secs. Dans la cuve du mixeur, mélangez les ingrédients secs avec les blancs d'œufs puis ajoutez le beurre noisette.

Graissez les moules à financier et, à l'aide d'une poche à pâtisserie, remplissez-les avec l'appareil. Mettez à cuire au four pendant environ 15 minutes et laissez refroidir avant de servir.

Chantilly Ivoire

Dans une casserole, chauffez 125 g de crème avec la gousse de vanille (préalablement fendue et grattée avec la pointe d'un couteau) puis versez sur le chocolat blanc, attendez quelques minutes puis mélangez bien pour avoir une préparation homogène. Versez le reste de la crème et mélangez bien à nouveau, laissez refroidir la crème au réfrigérateur. Au moment du service, enlevez la gousse de vanille et montez la crème parfumée comme une chantilly.

Montage de la verrine

Déchirez le biscuit financier entre vos doigts.

Déposez au fond d'une verrine quelques morceaux de biscuit.

Dessus continuez avec la compotée de rhubarbe, ajoutez à nouveau du biscuit financier, finalisez avec une belle rosace de chantilly ivoire.

Déposez dessus une verdure en guise de finition

Bon appétit!