

GAGGENAU

Recette du Chef Arnaud Viel

DESSERT - LA FRAISE - LA RHUBARBE - MÉLISSE : SUR L'IDÉE D'UN VACHERIN

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

Pour la meringue :

- 120g de blanc d'œuf
- 120g de sucre semoule
- 120g de sucre glace
- 1 pincée de sel

Pour la crème mascarpone :

- 250g de crème liquide 35%
- 250g de mascarpone
- 3 gousses de vanille
- 80g de sucre glace

Pour la garniture :

Fruits :

- 400g de fraises
- 400g de rhubarbe
- 1 botte de mélisse

Sirop :

- 250g de sucre semoule
- 250g d'eau
- 1 gousse de vanille
- Hibiscus
- 20cl de jus de fraise
- 5cl d'huile d'olive

Préparation :

A l'aide d'un batteur, monter les blancs en neige. Incorporer petit à petit le sucre glace et le sucre semoule mélangés au préalable. Avec une poche réaliser des boules sur des moules demi-sphériques à l'envers. **Cuire au four 2H à 80°C.**

Dans un robot à l'aide d'un fouet monter la crème et le mascarpone, ajouter le sucre glace et les gousses de vanille. Mettre dans une poche à douille.

Cuire la rhubarbe dans un sirop à l'hibiscus, la garder fondante. Tailler les fraises, les mariner avec l'huile d'olive, le jus de fraise et la mélisse ciselée.

Dressage :

Au milieu de l'assiette, dresser la meringue. A l'intérieur, dresser la rhubarbe et les fraises. Pocher la crème mascarpone à l'aide d'une poche à douille.

Facultatif : Déposer une quenelle de glace à la mélisse.