

Craquant de Fraises Label Roube et bonbons rhubarbe

8 personnes | Préparation : 40 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

50g de beurre en pommade
80g de sucre glace
100g de fraises pour les craquants
35g de farine
150g de Fraises pour le dressage
100g de Fraises pour le coulis
Rhubarbe 6 tiges
Une gousse de vanille
150g sucre semoule
20 cl eau
200g de sucre et 10 cl d'eau pour le caramel

Préparation :

1-Craquants de Fraises :
Après nettoyage, mettre les fraises dans un blender (ou tout autre appareil afin de mixer la pulpe), puis passez à travers une petite passoire à fin tamis, afin d'avoir une pulpe bien lisse .
Dans un saladier, mélangez le beurre en pommade et le sucre glace, ce mélange doit être bien

homogène. Ajoutez la pulpe de fraises et mélangez.
Ajoutez la farine et mélangez. Réservez au frais pendant 2 heures.
Préchauffez votre four à 180°C
Dresser sur une plaque avec un silpat des petits rectangles de pâte à craquants (environ 6cm par 8 cm) d'une épaisseur 1mm.
Enfournez pour 6 à 7 minutes environ, jusqu'à ce que le bord de la tuile commence à caraméliser.
Laissez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez soulever les craquant à l'aide d'une spatule.

2-Rhubarbe :
Tronçonner les tiges (on gardera quelques morceaux pour les bonbons), si elles sont trop fibreuses, peler les. Cuire la rhubarbe environ 20 minutes dans une casserole avec le sucre semoule, l'eau et la gousse de vanille fendue et grattée.
Arrêter la cuisson quand la fibre devient moelleuse.
Laisser refroidir.

3-Coulis Fraises :
Mixer les 100 gr de fraises. Passez à travers une petite passoire à fin tamis
Pas de sucre, le dessert étant suffisamment sucré.

4-Bonbons rhubarbe :
Faire un petit caramel 140/145°C
Le laisser reposer afin qu'il tire légèrement (2-3 minutes)
Prendre des petits pics en bois (style cure-dents) et piquer les petits tronçons de rhubarbe.
Enrober les morceaux dans le caramel (sans excès) et les placer sur un silpat.
L'opération est réalisable avec les fraises (voir photo)

5-Dressage
Dans l'ordre :
Une couche de compotée de rhubarbe
Un craquant de fraise
Fraises émincées
Un craquant de fraise

Une belle fraise sur le dessus, un peu de coulis et quelques bonbons de rhubarbe.