

Croustillant sablé au citron, eau de rhubarbe

Recette pour 4 personnes

Pate sablée

- **250g de farine**
- **75g de sucre glace**
- **125g de beurre tempéré**
- **1 œuf**
- **1g de sel**
- **10g de sucre vanille**

Tamiser la farine, creuser un puits, déposer beurre, sucre glace, sucre vanille

Travailler du bout des doigts, puis sabler entre vos mains

Reformer un puits, ajouter l'œuf battu, le sel, pétrir, amalgamer et pétrir légèrement

Rouler la pate en boule, envelopper dans un papier film étirable ; laisser reposer au frais au moins 3 heures

Préchauffer votre four à 180°

Abaisser la pate et détailler 4 rectangles de 10 cm sur 4 cm

Poser sur une plaque à pâtisserie, cuire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée

Débarrasser sur grille

Eau de rhubarbe

- **250g de rhubarbe nettoyée et coupée en morceaux**
- **375g d'eau**
- **60g de sucre**
- **Pectine 2g**
- **Agar agar 0.5g**

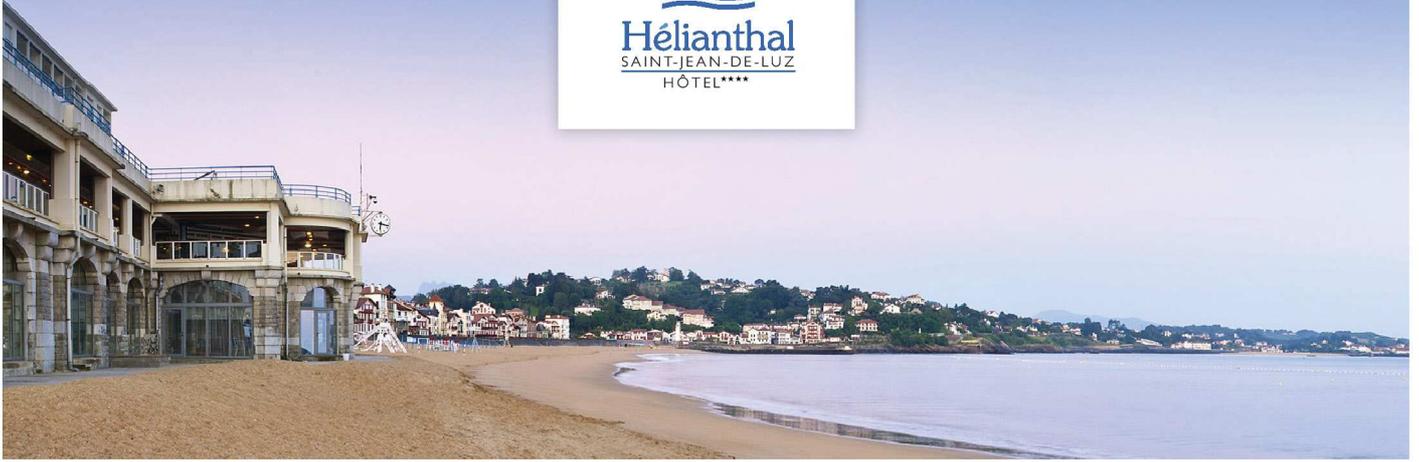
Dans une casserole porter à ébullition rhubarbe, eau et sucre, retirer du feu, couvrir d'un papier film étirable, laisser reposer 12 h

Au travers d'un chinois étamine récupérer le jus de rhubarbe

Dans un saladier, mélanger pectine et agar, tout en fouettant verser le jus de rhubarbe

Porter à ébullition

Conserver au frais



Crème citron

- 40 g jus de citron jaune
- 40g de sucre semoule
- 1 œuf
- 60g de beurre
- 1/3 de feuille de gélatine mise à tremper dans de l'eau froide 1 h au minimum

Dans un saladier mettre tous les ingrédients « exceptée la gélatine »

Placer le saladier dans un bain marie "récipient posé sur le feu contenant de l'eau" et cuire durant environ 40 mn, remuer de temps en temps à l'aide d'une spatule, incorporer la gélatine égouttée, réserver au frais

Pour la décoration

- Quelques framboises, groseilles et fleurs bégonia de bambou

Dressage

- Fouetter la crème citron et la verser dans une poche à douille
- Faire un point de crème sur chaque assiette, pour éviter au croustillant de bouger
- Placer un rectangle de pate sablée
- A l'aide de la poche à douille couvrir de crème au citron
- Poser dessus un autre rectangle de pate sablée
- A l'aide de la poche à douille couvrir de crème au citron
- Renouveler la même opération pour les autres croustillants
- Décorer des fruits rouges et fleurs de bégonia de bambou
- A l'aide d'une cuillère entourer le croustillant de l'eau de rhubarbe

*Recette proposée par Grégoire Sein, Chef du restaurant l'Atlantique
Hélianthal-Thalazur Saint-Jean-de-Luz*