


GLACE À LA FÈVE DE TONKA, CRÈME À LA RHUBARBE

Préparation	1h
Cuisson	20min
Total	1h20
Part(s)	2 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

2 cuillères à soupe d'eau	1 petite fève de tonka FUCHS
200 g de rhubarbe rouge	2 jaunes d'oeuf
100 g de sucre	50 g de sucre de canne
1 ½ cuillère à café de romarin FUCHS	1 pincée de sel de mer
2 jaunes d'oeuf	150 ml de lait
1 pincée de sel	100 ml de crème liquide
75 g de beurre	Amarettini ou meringues au choix

Préparation :

Pour la crème à la rhubarbe

1. Découper la rhubarbe en fines lamelles. Les mettre dans une casserole avec 2 cuillères à soupe de sucre et le romarin, mélanger, puis laisser reposer env. 30 minutes. Ensuite, ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et porter à ébullition.
2. Cuire à la vapeur à couvert env. 8 minutes, jusqu'à ce que la rhubarbe soit fondante.
3. Astuce : pour la rhubarbe surgelée, il suffit de la saupoudrer de sucre et de la laisser décongeler, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.
4. Réduire la rhubarbe en purée et la laisser refroidir au bain marie. Mettre dans un cul de poule les jaunes d'œuf, le sel de mer et le sucre restant. Battre la préparation au bain-marie jusqu'à obtention d'une mousse. Incorporer la purée de rhubarbe. Retirer le cul de poule du bain-marie et ajouter progressivement le beurre en noisette. Mélanger jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.
5. Verser la préparation dans un bocal hermétique avec couvercle à visser. Réserver au réfrigérateur.



Astuce : la crème à la rhubarbe se déguste également en tartines, sur du pain frais ou une tranche de brioche.

1. Pour la glace à la fève de tonka
2. Râper très finement la fève de tonka à l'aide d'une râpe à noix de muscade. Porter à ébullition le lait et la crème avec la fève de tonka et une pincée de sel de mer, puis laisser mijoter à feu doux env. 5 minutes.
3. Battre en mousse les jaunes d'œufs avec le sucre et le sel. Ajouter progressivement le mélange lait-crème-fève de tonka. Verser la préparation dans une casserole et faire chauffer lentement (sans bouillir, pour que l'œuf ne coagule pas) en remuant, jusqu'à épaississement. Ensuite, faire refroidir au bain-marie glacé.
4. Battre en mousse les jaunes d'œufs avec le sucre et le sel. Ajouter progressivement le mélange lait-crème-fève de tonka. Verser la préparation dans une casserole et faire chauffer lentement (sans bouillir, pour que l'œuf ne coagule pas) en remuant, jusqu'à épaississement. Ensuite, faire refroidir au bain-marie glacé.
5. Verser la préparation dans une sorbetière et laisser congeler env. 25 minutes. Servir la glace accompagnée de crème à la rhubarbe et d'éclats d'amarettini ou de meringue.

Astuce : préparation de la glace sans sorbetière

6. Verser la préparation dans une boîte de congélation chemisée avec du film alimentaire et mettre au congélateur pour env. 2-3 heures. Ensuite, démouler la glace sur une planche et la découper en dés de 2 cm de côté à l'aide d'un grand couteau, puis la mettre dans un grand récipient. Réduire la glace en purée et la servir immédiatement.

Astuce : si le temps fait défaut, accompagner la glace à la fève de tonka d'un coulis de framboises. Il suffit pour cela de trier 150 g de framboises et de les réduire en purée avec 1-2 cuillères à soupe de sucre et ½ cuillère à café de romarin. Dresser en nappant la glace à la fève de tonka de coulis de framboises.

