



Easy To Fine Dining avec Sabrina Cipolla

Consommé de rhubarbe et granola au gingembre

Consommé de rhubarbe

1,2 kg de rhubarbe
200 g de sucre de canne
1 brin de romarin

Important

Ne pas remuer la rhubarbe pendant la cuisson.

Conseil

Les fraises sont également idéales pour cette recette. Dans ce cas, remplacez la rhubarbe par la même quantité de fraises.

Laver et couper la rhubarbe en deux. Verser la rhubarbe dans un saladier, la mélanger avec le sucre, y ajouter le brin de romarin et faire cuire le tout au bain-marie, recouvert de film, à petit feu et sans remuer pendant 2 heures.

Ensuite, comme pour un consommé, faire passer la préparation deux à trois fois dans un tamis recouvert de papier ménage. Laisser reposer.

Granola au gingembre

50 g de gingembre frais
1/2 zeste d'orange
60 g d'huile d'olive
75 g de miel d'abeilles suisse
150 de flocons d'épeautre
50 g de quinoa soufflé
75 g de noisettes du Piémont
(concassées)
100 g de noix de macadamia
(concassées)

Préchauffer le four à 140 °C. Râper finement le gingembre avec la peau. Faire chauffer le zeste d'orange, l'huile d'olive, le miel et le gingembre dans une petite poêle jusqu'à ce que l'ensemble soit liquide. Mixer rapidement les flocons d'épeautre et le quinoa soufflé.

Hacher finement les noisettes et les noix de macadamia et verser le tout dans un grand saladier. Y verser le sirop de gingembre liquide, bien mélanger et compresser légèrement. Répartir le mélange de granola de manière homogène sur une plaque de cuisson et cuire à 140 °C pendant 40 minutes, en remuant toutes les 15 minutes.

Sucre cuit à la vanille (ingrédient de base)

200 g de sucre
200 g d'eau
1 gousse de vanille

Porter tous les ingrédients à ébullition dans une poêle. Verser le mélange dans un récipient en verre refermable et laisser reposer pendant 1 journée au moins.

Rhubarbe pochée

4 tiges de rhubarbe
1 jus de citron
5 fraises
2 dl de sucre cuit
1 brin de romarin

Préchauffer le four à 170 °C.

Laver la rhubarbe et la couper en biais en bandes d'environ 6 cm de long. Écraser les fraises avec le jus de citron et le sucre cuit. Placer la rhubarbe de manière ordonnée sur une plaque profonde et y verser le jus de sucre cuit et de fraises, ajouter le brin de romarin, couvrir d'une feuille d'aluminium et pocher au four pendant 20 minutes.



Biscuits à la rhubarbe

3 c. à s. de consommé de rhubarbe
90 g de sucre en poudre
1 blanc d'œuf
40 g de farine
1 goutte de colorant alimentaire rose

Préchauffer le four à 100 °C. Mélanger le consommé de rhubarbe avec le reste des ingrédients et, avec le dos d'une cuillère à soupe, former 4 biscuits ronds de 2 mm d'épaisseur environ sur un tapis de cuisson en silicone. Laisser sécher au four pendant 2 heures. Séparer soigneusement les biscuits du tapis de cuisson et les conserver dans un récipient hermétique.

Bon appétit!