

Compotée de rhubarbe & tartare de fraises aux écorces confites

Origineel op basis van onderstaande afbeelding.

Onder de afbeelding een alternatief.

RECETTE

COMPOTE DE RHUBARBE AUX FRAISES ET ZESTES CONFITS

UN MATIN DE PENTECÔTE DANS LE JARDIN D'ÉLIEU CHARVET: CETTE COMPOTE AMBROUVÉE ÉCLAIRENT LES PREMIERS RAYONS DU JOUR. PAGE DE DROITE.

BEN CHOISIR LES MELONS POUR CET ENSEMBLE DESSERT QUE L'ON PEUT PRÉPARER AVEC D'AUTRES FRUITS ROUGES (FRAISES DES BOIS, PAR EXEMPLE).

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

300 g	DE TIGES DE RHUBARBE	2	CUILLÈRES À POTAGE
1/2 l	DE SIROP DE SUCRE		DE CITRONS NON
1	Gousse de vanille	500 g	DE BELLES FRAISES

Bien éliminer les feuilles de la rhubarbe. Elles ne sont pas ce qu'elles contiennent de l'acide oxalique. Débiter les pétioles en petits tronçons de quelques centimètres de longueur, les épilucher et ôter les filaires.

Dans une casserole en cuivre, les recouvrir à mi-hauteur au sucre, ajouter une gousse de vanille et cuire sur feu doux à couvert de remuer, vérifier la cuisson (compter environ 5 minutes). Laisser dans un compotier avec un peu de sirop.

Blanchir deux fois à l'eau bouillante les zestes de citron, y confire quelques minutes dans un peu de sirop.

Au moment du dessert, glisser dans le compotier de rhubarbe et fraises rapidement lavées, sans les laisser séjourner dans l'eau, 1 deux pour agrémente leur présentation.

Saupepoudrer cette compote avec les zestes de citron confits.

Servir aussitôt de préférence, pour sauvegarder la belle couleur fraise.

NAGE DE MELON ET BIGARRE AU VIN DE MUSCAT

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2	MELONS MÈRES À PONDRE ET PARFUMÉS	200 g	DE BIGARREAUX (SANS NOYAU)
1/2	BOUTEILLE DE VIN DE MUSCAT	30 g	DE SUCRE SEMOUCHE
	OU D'AUTRE VIN LIQUOREUX		QUELQUES FEUILLES

Couper les melons à l'aide d'un couteau à lame inoxydable toutes les semences du fruit et les blanchir.


À l'aide d'une cuillère à pommes parisiennes, prélever de petits morceaux de melon et les réserver dans un saladier avec un peu de sucre.

Reserver au frais en recouvrant avec le vin de muscat. Laisser macérer 2 heures dans le réfrigérateur.

Pendant ce temps, dénoyer les bigarreaux avec soin et les blanchir, à l'aide d'un petit couteau de préférence.

Dresser dans des coupelles la nage de melon et disposer en demi-bigarreaux, répartir quelques feuilles de menthe.

COMMENTAIRE: Pour agrémente la présentation, on peut au cette nage dans les melons évidés avec soin (détachés en dents de scie, par exemple).



INGRÉDIENTS

4 petits suisses

100 g de compote de rhubarbe

200 g de fraises gariguettes

10 g d'écorses de citron confit de bonne qualité

10 g d'écorses d'orange confite de bonne qualité

1/4 zeste de citron

zeste séchée d'orange

PRÉPARATION

Taillez les gariguettes en petits dés et les écorces en tout petit dés (2 fois moins gros que les fraises). Mélangez les dés et ajoutez le zeste du 1/4 de citron.

Mettez dans le fond de chaque verre 2 petits suisses en lisant bien.

Ajoutez la compote de rhubarbe.

Terminez par le tartare de fraises, et parsemez de zestes d'orange séchés.

Si vos fraises ne sont pas assez parfumées, ajoutez un peu de sucre et de jus de citron au tartare.

Vertaling

INGREDIËNTEN

4 kleine Zwitsers

100 g rabarbercompote

200 g gariguettes aardbeien

10 g gekonfijte citroenschors van goede kwaliteit

10 g gekonfijte sinaasappelschors van goede kwaliteit

1/4 citroenschil

gedroogde sinaasappelschil

BEREIDING

Snijd de gariguettes in kleine dobbelstenen en de schors in zeer kleine dobbelstenen (2 keer kleiner dan aardbeien). Meng de dobbelstenen en voeg de schil van 1/4 van de citroen toe.

Doe in de bodem van elk glas 2 kleine Zwitsers terwijl je goed leest.

Voeg de rabarbercompote toe.

Werk af met de aardbeientartaar en bestrooi met gedroogde sinaasappelschillen.

Als je aardbeien niet geurig genoeg zijn, voeg dan een beetje suiker en citroensap toe aan de tartaar.