

# Délice crémeux à la fraise & rhubarbe

Sur fond de Pistache

Pour 8 personnes

Préparation : 45 min - Réfrigération : 6 h + 20 min - Cuisson : 20 à 25 min – Repos : 1 h 30 min

Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque allant au four
- 1 robot ou fouet électrique
- papier sulfurisé
- 1 spatule
- 1 casserole
- 1 mixeur
- 1 moule rond ou un cercle de 18 cm
- 1 moule à génoise
- 1 cercle à entremets



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Ingrédients :

Pour le palet gélifié fraise/rhubarbe :

- 300g de rhubarbe
- 150g de sucre
- 6g de gélatine (soit 3 feuilles de 2g)
- 250g de fraises pour 150g de purée
- 20g de sucre glace

Pour le fondant à la pistache :

- 150g de beurre
- 3 blancs d'œufs
- 30g de sucre
- 40g de poudre d'amandes
- 60g de pistaches vertes
- 100g de sucre glace
- 40g de farine

Pour la mousse au fromage blanc :

- 8g de gélatine (soit environ 4 feuilles de 2g)
- 300g de fromage blanc à 40%MG
- 1 gousse de vanille
- 15g de jus de citron jaune (1cs)
- 300g de crème fraîche liquide (30%MG)
- 120g de sucre glace

Pour la décoration :

- quelques fruits

## Réalisation :

### **Pour le palet gélifié fraise/rhubarbe :**

- Eplucher puis couper la rhubarbe en morceaux.
- La faire cuire à couvert avec le sucre pendant 5 min. L'égoutter et la laisser refroidir.
- Garder le jus de cuisson pour la décoration.
- Réhydrater la gélatine 15 min dans de l'eau froide.
- Mixeur les fraises et faire tiédir la purée.
- Incorporer le sucre glace et la gélatine égouttée.
- Ajouter la rhubarbe démixée à la fourchette et verser dans le moule rond de 18cm.
- Placer au congélateur 1h30.

### **Pour le fondant à la pistache :**

- Préchauffer le four à 180°C th.6 puis placer le moule à génoise sur la plaque perforée.
- Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Réserver.
- Monter les blancs en neige avec les 30g de sucre.
- Mixeur la poudre d'amandes, les pistaches, le sucre glace et la farine.
- Incorporer les blancs en neige.
- Mélanger 3 cs de préparation avec le beurre, puis mélanger le tout délicatement.
- Ajouter le reste.
- Couler l'appareil dans le moule à génoise puis faire cuire pendant 20 à 25 min.
- Démouler après refroidissement.

### **Pour la mousse au fromage blanc :**

- Réhydrater la gélatine 15 min dans de l'eau froide.
- Faire tiédir 100g de fromage blanc.
- Couper la gousse de vanille en 2 puis gratter les graines dans le fromage blanc tiède.
- Laisser infuser 10 min puis ajouter la gélatine égouttée.
- Incorporer au fouet le reste du fromage blanc et le jus de citron.
- Monter au fouet la crème en chantilly avec le sucre glace.
- Mélanger avec le fromage blanc refroidi.
- Placer le cercle inox sur une plaque perforée et recouverte de papier sulfurisé.
- Garnir de mousse au fromage blanc sur une hauteur de 2cm.
- Laisser au congélateur 20 min.
- Déposer au centre le palet de fraise rhubarbe.
- Puis recouvrir avec le reste de mousse au fromage blanc.
- Terminer avec le fondant à la pistache.
- Laisser prendre au congélateur 6h.

Suggestion de présentation : décorer avec le jus de rhubarbe réduit, quelques fraises et quelques feuilles de menthe.