

.....

BLANC MANGER
AUX GRAINES DE VANILLE,
JARDIN DE FRUITS ROUGES
& **RHUBARBE CONFITE**



BLANC MANGER À LA VANILLE

Fromage blanc 40 %	335 g
Crème UHT 35 %	335 g
Sucre semoule.....	65 g
Gélatine en poudre	10 g
Eau.....	50 g
Vanille gousse NOROHY	12 g

Mélanger la gélatine en poudre avec l'eau.
Tiédir le fromage blanc et ajouter le sucre semoule.
Fouetter la crème en une texture mousseuse.
Fondre la gélatine au micro-ondes, puis y ajouter le fromage blanc tiède.
 À 35°C **ajouter** la crème fouettée.
Couler en cube inox de 5cm sur 5cm et réserver au froid.

RHUBARBE À LA VANILLE CONFITE AU FOUR

Rhubarbe Française	2 kg
Cassonade.....	QS
Vanille gousse NOROHY	8 g

Éplucher la rhubarbe et découper en tronçons de 12cm.
Fendre et gratter les gousses de vanille, puis étaler les graines sur les tronçons de rhubarbe.
Déposer dans un candissoire, puis parsemer de la cassonade sur le dessus de la rhubarbe.
Cuire à 100°C quelques minutes. Le cœur de la rhubarbe doit rester croquant.

OPALINE VANILLE

Fondant confiseur	600 g
Glucose.....	400 g
Vanille gousse NOROHY	8 g

Cuire le fondant, le glucose et la vanille préalablement grattée jusqu'à 155°C.
Verser sur une feuille siliconée, laisser refroidir.
Broyer en poudre fine et conserver au sec.
Saupoudrer sur une toile de cuisson, à travers des chablon de forme carrée.
Enfourner à 140/150°C.
 Dès que la poudre est fondue et brillante **retirer** du four.
Conserver à l'abri de l'humidité.

COULIS DE FRAMBOISE

Pulpe de framboise.....	85 g
Nappage neutre absolu cristal	55 g
Citron en jus	1/2 pces

Mixer la pulpe de framboise, le nappage et le jus de citron.

MONTAGE & FINITION

Framboises	100 g
Groseilles	50 g
Fraises	100 g
Fraises des bois	50 g
Pousses de petit pois	QS

Démouler au centre d'une assiette un cube de blanc manger.
Ajouter un tronçon de rhubarbe confite ainsi que quelques fruits rouges accompagnés de quelques jeunes pousses de petit pois.
Décorer le blanc manger avec des opalines.