

Crème brûlée renversée à la rhubarbe et à la vanille, et son coulis

Les ingrédients pour 4 personnes :

40 cl de crème liquide
12 cl de lait
3 jaunes d'oeufs
1 oeuf entier
75 g de sucre semoule
1 gousse de vanille
Du sucre pour la caramélisation

Pour la rhubarbe :
400 g de rhubarbe
1 gousse de vanille
60 g de sucre

Facultatif :
Quelques fraises
Des tuiles dentelles au jus de fraises

La veille éplucher la rhubarbe, la couper en petits morceaux et la mettre dans un saladier à dégorger avec 30 g de sucre.
Le lendemain l'égoutter, ajouter le reste du sucre (30 g) et les graines de la gousse de vanille. La faire cuire dans une casserole en remuant de temps en temps jusqu'à l'obtention d'une compotée. Réserver.
Mettre à bouillir la crème et le lait avec les graines de l'autre gousse de vanille. Pendant ce temps, dans un saladier faire blanchir les jaunes et l'oeuf avec le sucre. Verser la crème tiédie sur ce mélange en remuant et passer le tout au chinois étamine.
Prendre des ramequins de 8 cm de diamètre et mettre dans chacun une cuillère de compotée de rhubarbe puis répartir l'appareil à crème brûlée.
Faire cuire à 95° four chaleur ventilée ou 100° convection naturelle pendant environ 1 h15.
Mettre ensuite les ramequins plusieurs heures au frigo. Les crèmes doivent être très froides pour les démouler.
A la compotée de rhubarbe restante, ajouter un peu d'eau et mixer pour obtenir un coulis.
Pour démouler les crèmes passer un couteau fin en suivant les bords et retourner d'un coup sec les ramequins sur des assiettes.
C'est ce qui est indiqué sur le livre mais on se retrouve avec la compotée de rhubarbe sur le dessus ce qui n'est pas du tout le but recherché. Aussi je vous conseille de pratiquer comme indiqué mais en

recouvrant l'assiette d'un film étirable puis ensuite poser une deuxième assiette sur la crème et retourner le tout pour avoir la crème sur le dessus puis retirer le papier film.

Saupoudrer alors de sucre et caraméliser au chalumeau. Mettre un peu de coulis sur le tour de la crème et décorer avec des fraises et des morceaux de tuiles.

Pour les tuiles j'ai fait la recette des " Cornets de chantilly à la rose et aux fraises ".

Pour ceux qui trouvent que la fin de la recette est trop compliquée, et il est vrai que ce n'est pas forcément pratique à faire, je propose une autre présentation :

Mettre le coulis dans une petite coupelle à côté du ramequin de crème brûlée. Dans ce cas-là la tuile est inutile de même que les fraises. Et je vous assure que c'est tout aussi délicieux. Au dernier moment vous n'aurez qu'à faire la caramélisation des crèmes sans vous préoccuper du démoulage.

J'ai la chance d'avoir de la rhubarbe qui n'est pas acide du tout mais vous pourriez avoir besoin de mettre un peu plus de sucre dans la compotée suivant l'acidité de celle que vous utiliserez.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>