RHUBARBE CONFITE, FRAISE, MERINGUE LÉGÈRE

Bâtonnets vanillés

RECETTE POUR 4 PERSONNES

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ
Rhubarbe confite		
- rhubarbe	kg	1.000
- sucre vergeoise	kg	0.200
Meringue		
- blancs d'œufs	kg	0.200
- sucre	kg	0.200
Bâtonnets vanillé (pâte sucrée)		
- beurre	kg	0.075
- sucre glace	kg	0.045
- poudre d'amande	kg	0.015
- œufs, ovoproduits	kg	0.030
- vanille	pièce	½
- farine	kg	0.125
- sel	kg	pm
Décor		
- fraises	kg	0.500

TECHNIQUES DE RÉALISATION

1. **Mettre en place le poste de travail.**

2. **Réaliser une pâte sucrée :**
   - travailler le beurre pommade, le sucre, la poudre d'amande et la vanille,
   - ajouter l'œuf,
   - incorporer la farine, fraiser, bouler, filmer et réserver au froid.

3. **Préparer la rhubarbe confite :**
   - éplucher, tailler en bâtonnets de 5 cm de longueur,
   - disposer dans une plaque à débarrasser, recouvrir avec le sucre,
   - cuire au four à 150°C pendant 20 minutes,
   - refroidir à température ambiante dans le jus de cuisson.

4. **Détailler et cuire les bâtonnets vanillés :**
   - 3 bâtonnets par personne,
   - abaisser la pâte sur 0.5 cm d'épaisseur,
   - détailler des bâtonnets de 8 cm de longueur sur 0.5 cm de côté,
   - mettre sur plaque, refroidir 30 minutes,
   - cuire au four à 180°C pendant 10 minutes.

5. **Réaliser la meringue française :**
   - façonner à la cuillère,
   - cuire au four vapeur 10 min à 80°C.

6. **Préparer les fraises :**
   - laver, équeuter,
   - couper en deux.

7. **Dresser, envoyer :**
   - égoutter la rhubarbe, réserver le jus,
   - disposer la rhubarbe au centre de l'assiette,
   - décorer avec les fraises,
   - recouvrir d'une quenelle de meringue pochée,
   - décorer avec les bâtonnets vanillés,
   - saucer avec un cordon de jus de rhubarbe.

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Plaque à débarrasser, calotte, cul de poule, fouet, four vapeur, cuillères.	Assiettes de base.