



cette recette vous est proposée par **GÉRARD DEHAYE**
Chef d'un Chef
www.gerard-dehaye.com



RECETTE

SABAYON RHUBARBE ET FRAISES, TUILLES DENTELLES



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 4 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre glace
- 250 g de rhubarbe
- 150 g de crème montée
- 100 g de fraises nettoyées, équeutées et taillées en lamelles
- Pour les tuiles dentelles
- 50 g de farine
- 65 g de sucre semoule
- 65 g de sucre roux
- 5 cl de jus de pomme
- 65 g de beurre fondu
- 30 g de noix écrasées

Pour les tuiles

- Mélanger le beurre fondu, le jus de pomme, le sucre, la farine et les noix écrasées.
- Faire 8 petits tas sur une plaque à pâtisserie. Cuire au four à 150 degrés pendant 3 minutes. Démouler délicatement encore chaud et réserver.

Pour le sabayon

- Eplucher et tailler la rhubarbe en tronçons. Faire un sirop avec 100 g de sucre et 100 g d'eau.
- A ébullition, y plonger la rhubarbe et la faire pocher. Elle ne doit pas être trop molle.
- Blanchir les œufs et le sucre, incorporer la rhubarbe puis la crème montée.
- Dresser en ramequin et poser les fraises épluchées et coupées en lamelles sur le dessus.
- Ajouter du sucre glace et faire légèrement gratiner au four.
- Servir avec les tuiles dentelles.

Bon appétit !

Vin
conseillé :
Crémant Rosé