

Strudel de rhubarbe, coulis de framboises et glace vanille (ou framboises)



Préparation : 40 mn

Cuisson : 30 mn

Macération : 1 nuit

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour la rhubarbe :

500 g de tiges de rhubarbe

1 gousse de vanille

8 feuilles de brick

60 g de sucre en poudre

40 g de beurre fondu + 20 g pour la rhubarbe

Pour la crème pâtissière :

1 jaune d'oeuf

10 cl de lait

20 g de sucre

2 c à c de fécule

Pour la crème d'amandes :

60 g de poudre d'amandes

1 oeuf

2 c à c de fécule

50 g de beurre

60 g de sucre en poudre

Pour servir :

250 g de framboises

4 boules (ou quenelles) de glace vanille ou framboise

60 g de sucre

1 citron

La veille, peler la rhubarbe, la couper en morceaux, la mettre dans un saladier avec 30 g de sucre, mélanger et recouvrir d'un film alimentaire. Mettre au réfrigérateur toute la

nuir. Le lendemain, égoutter la rhubarbe et la faire revenir dans une casserole avec 20 g de beurre, les 40 g de sucre restant et les graines de la gousse de vanille pendant 5 mn environ. Laisser refroidir.

Préparation de la crème pâtissière :

Porter le lait à ébullition avec la moitié du sucre. Dans un saladier mélanger le jaune d'oeuf avec le reste de sucre et la fécule, verser le lait chaud petit à petit en remuant et remettre dans la casserole pour faire épaissir à feu doux en remuant sans arrêt. Laisser refroidir.

Préparation de la crème d'amandes :

Travailler le beurre en pommade en le fouettant jusqu'à consistance d'une crème. Ajouter le sucre, la poudre d'amandes, la fécule et l'oeuf. Quand le mélange est homogène incorporer la crème pâtissière refroidie.

Préparation du coulis de framboises :

Mixer 200 g de framboises avec un peu de jus de citron et le sucre, passer au chinois pour retirer les graines et réserver au frais.

Préparation des strudels :

Beurrer les feuilles de brick sur chaque face et les superposer 2 par 2. Étaler 1/4 de la crème aux amandes puis 1/4 de la rhubarbe en laissant le tour de la feuille dégagé. Rouler la première feuille en rentrant les extrémités pour emprisonner la farce puis emprisonner le rouleau obtenu dans la seconde feuille de brick.

Poser les strudels sur une plaque antiadhésive et les cuire à four préchauffé à 200° pendant 10 à 15 mn (à adapter en fonction du four).

Une fois cuits couper les strudels en 2 et les mettre chauds ou tièdes sur les assiettes avec le coulis de framboises et une quenelle de glace vanille ou framboise.

Vin conseillé : un Gewurztraminer

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>