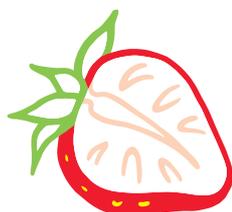
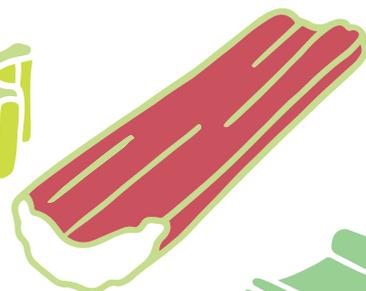
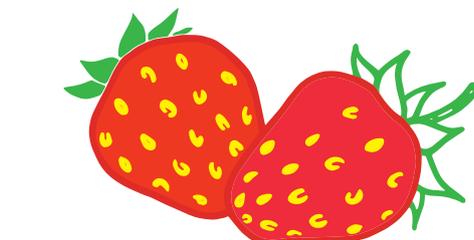
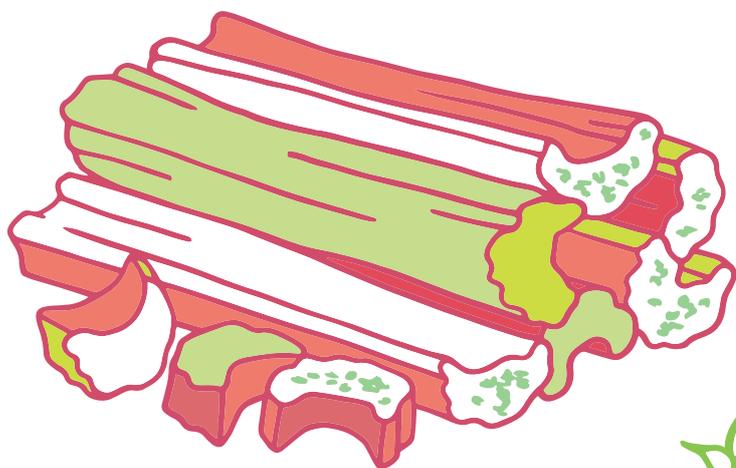


# RHUBARBE CONFITE ET FRAISES

DE NICOLAS MATHIOT · LA PRIMATALE



## Ingrédients

4 bâtons de rhubarbe  
250g de fraises de Plougastel  
100g de sucre  
1 gousse de vanille  
2g d'agar agar

Épluchez la rhubarbe, disposez les bâtons dans un plat allant au four. Saupoudrez avec le sucre et ajoutez la gousse de vanille coupée en deux. Versez l'eau à hauteur de la rhubarbe. Passez au four à 120° pendant 2h. Laissez refroidir. Récupérez 1L de sirop de cuisson. Faites bouillir dans une casserole avec l'agar agar. Versez dans un siphon et gazez (deux cartouches en mettant la tête du siphon vers le bas). Mettez au frigo 24h.

Le lendemain, dressez avec des tronçons de rhubarbe confite, des fraises coupées en deux et l'espuma de rhubarbe.

Voilà un dessert qui fait l'unanimité ! Un succès assuré et une belle découverte pour les gens non amateurs de rhubarbe.

