

RHUBARBE AUX ÉPICES, SEMOULE ET FRAISES

PRÉPARATION : 30 minutes – CUISSON : 10 minutes – REPOS : 40 minutes

Nb de personnes : 4

INGRÉDIENTS

1/2 c. d'extrait de vanille ou vanille en poudre

1/2 c. à café d'agar-agar

125 g de fraises

1/2 l de lait demi-écrémé

60 g de semoule complète extrafine

2 c. à soupe de jus d'orange frais

40 g + 30 g de sucre roux

1/2 c. à café de gingembre moulu

240 g de rhubarbe

MÉTHODE DE PRÉPARATION

- Éplucher grossièrement les tronçons de rhubarbe et les détailler en cubes. Les jeter dans une casserole avec 40 g de sucre, le jus d'orange et le gingembre. Puis mettre sur feu vif 5 min à couvert. Baisser le feu puis poursuivre la cuisson encore 5 min à couvert. Découvrir et réserver au frais.
- Faire frémir le lait additionné du sucre restant, de la vanille, puis verser la semoule en pluie et faire cuire à feu extra-doux pendant 7-8 min sans cesser de battre au fouet. Incorporer l'agar-agar, arrêter le feu. Laisser refroidir à température ambiante un quart d'heure puis dresser cette semoule dans 2 coupes ou verrines. Réserver au frais.
- Le jour même, une demi-heure avant de servir, terminer le dressage des coupes. Couper les fraises en morceaux et y ajouter le restant du sucre roux.
- Déposer une cuillère de rhubarbe au centre, ainsi que quelques fraises avec leur jus. Garder à température ambiante une demi-heure maximum, servir aussitôt.