

Eton mess fraise, rhubarbe, pamplemousse et sureau



1h de préparation,
1h de cuisson.



Difficulté
difficile



4 couverts



SERVI AVEC
IGP CÔTES DE GASCOGNE
DOMAINE DE CASSAIGNE

150g de crème liquide

150g de mascarpone

20g de sucre glace

1 citron jaune

2 petites tiges de
rhubarbe

500gr de fraises

2 pamplemousses

2 blancs d'oeuf

250g de sucre en
poudre

Sirop de fleur de sureau

Avant de commencer, placer la crème liquide dans un saladier au frais pour faciliter le montage de la crème de mascarpone.

Commencer par réaliser les meringues, le reste de la recette peut se faire durant la cuisson.

Dans un bol, battre les blancs en neige fermes, puis ajouter 100 gr de sucre en poudre au fur et à mesure en continuant de battre et terminer par 2 cuillères à soupe de sirop de fleur de sureau.

Préchauffer le four à 110°C, déposer à l'aide d'une cuillère des petits ronds de meringue espacés sur une plaque de four recouverte de papier cuisson (ou d'un tapis en silicone). Cuire pendant 1 heure.

Laver les tiges de rhubarbe et détailler des tronçons de 4 cm. Dans une casserole, porter à ébullition 50 cl d'eau et 100 gr de sucre, puis pocher la rhubarbe pendant 2 minutes (réaliser l'opération en plusieurs fois si besoin pour ne pas superposer les morceaux). Vérifier à l'aide de la pointe d'un couteau la tendreté de la rhubarbe, puis égoutter sur du papier absorbant. Laisser refroidir.

Laver, équeuter les fraises. Placer la moitié dans un bol avec le jus d'un demi citron jaune et 50 gr de sucre. Laisser mariner 30 minutes, ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et mixer pour obtenir un coulis bien lisse.

Tailler le reste des fraises en quatre.

A l'aide d'un couteau, retirer les 2 extrémités du pamplemousse et enlever la peau. Prélever les quartiers entre chaque membrane. Retailer les segments au besoin pour retirer le blanc plus amer.

Récupérer le bol de crème liquide placé au frais, ajouter le mascarpone et le sucre glace, puis battre jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée bien ferme.

Pour le dressage, déposer au fond d'une assiette creuse une bonne cuillère de crème fouettée, disposer les fraises fraîches, la rhubarbe pochée et les quartiers de pamplemousse, arroser de coulis de fraise et saupoudrer de meringues grossièrement écrasées.

Il est possible de réaliser cette recette à l'avance. Il suffit de garder chaque ingrédient séparé au frais (sauf les meringues dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité) et de dresser au moment de servir.*

Partagez vos
meilleurs moments

#PLAIMONT



Retrouvez d'autres recettes sur www.plaimont.com

Plaimont

LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES