Vanille Bourbon & Rhubarbe façon Cannelloni
Pour !10 desserts



1. ***CANNELLONI EN PÂTE À TUILE***

100 g de blancs d'œufs
160 g de sucre glace
80 g de farine
100 g de beurre fondu

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélanger les blancs d'œufs avec le sucre glace, puis ajouter la farine et enfin le beurre fondu. Laisser reposer la pâte minimum 2 heures au frais.

Sur une plaque recouverte de tapis de cuisson, étaler la pâte finement à l'aide d'un chablon de 12×12 cm puis cuire 6 min à 180°C en four ventilé. Dès sa sortie du four, enrouler la pâte cuite sur un tube en inox de 2 cm de Ø pour lui donner sa forme de cannelloni. Réserver en boite hermétique.

2. ***RHUBARBE POCHÉE À LA VANILLE BOURBON***

500 g de rhubarbe
1 L d'eau
300 g de sucre

20 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**

Eplucher la rhubarbe et la couper en tronçons de 4 cm. Dans une casserole, porter l'eau, le sucre et la pâte de vanille à ébullition. Puis ajouter la rhubarbe et la cuire jusqu'à la rendre tendre.

3. ***COMPOTÉE DE RHUBARBE À LA VANILLE BOURBON***

500 g de rhubarbe
75 g de sucre
10 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**

Éplucher la rhubarbe et la couper en tronçons. Dans une casserole, cuire la rhubarbe avec le sucre et la pâte de vanille jusqu'à obtenir une compotée.

4. ***MOUSSE DE RIZ AU LAIT À LA VANILLE BOURBON***

500 g de lait
20 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**
100 g de crème liquide à 35% M.G.
10 g de sucre semoule (1)
90 g de riz rond
70 g de jaune d'œufs
75 g de sucre semoule (2)
30 g de **Gélatine bovine instantanée en poudre Sébalcé**
200 g de crème montée

Dans une casserole, porter le lait, la pâte de vanille, la crème liquide et le sucre (1) à ébullition, puis cuire le riz à frémissement pendant 8 min. Retirer la casserole du feu et laisser reposer à couvert pendant 15 min. Mélanger le jaune d'œufs et le sucre (2), puis ajouter-les dans la casserole et cuire à la nappe. Enfin ajouter la gélatine instantanée et mélanger énergiquement.

Filmer au contact puis réserver au réfrigérateur. Une fois refroidi, ajouter la crème montée délicatement à ce mélange.

5. ***GLACE À LA VANILLE BOURBON***

400 g de sucre
500 g de Base Perfetta 100 cresco
2 L de lait entier
70 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**
300 g de crème liquide à 35%MG
40 g de Smuter cresco

Mélanger à sec la préparation pour base et le sucre. Ajouter le lait, la crème liquide et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte de vanille puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée. Sangler la glace.

6. ***MONTAGE & FINITION***

Remplir un cannelloni en pâte à tuile par un peu de compotée de rhubarbe à la Vanille Bourbon et compléter par la mousse de riz au lait à la Vanille Bourbon à l'aide d'une poche. Déposer le cannelloni sur l'assiette puis déposer un trait de compotée de rhubarbe à la Vanille Bourbon sur le dessus. Ajouter 3 morceaux de rhubarbe pochée à la Vanille Bourbon, préalablement égouttés. Décorer avec une tuile de rhubarbe séchée. Décorer l'assiette avec des points de pâte de vanille dressés à l'aide d'un cornet pâtisser. Finir avec une quenelle de glace à la Vanille Bourbon.