

Sorbet à la rhubarbe sur tuiles au gingembre

Ingrédients

Pour 4 personnes

papier sulfurisé pour la plaque
1 chablon en carton de 6-7 cm de Ø, en forme de fleur

sorbet:

500 g de rhubarbe, parée, coupée en morceaux
200 g de sucre
1 cc de jus de citron

tuiles (36 pièces):

50 g de sucre glace
50 g de farine
1 dl de crème

25 g d'amandes effilées

40 g de gingembre confit, coupé en petits dés

décoration:

décoration en sucre rose violette



Préparation

préparation: env. 40 min

repos: 30 min

congélation: 5 heures

1. Sorbet: faire revenir la rhubarbe et le sucre dans le jus de citron, mijoter 10 min à couvert, passer au mixer, puis au tamis (facultatif). Laisser refroidir.
2. Verser dans un récipient plat, mettre 4 h au congélateur et remuer plusieurs fois à l'aide d'un fouet. Fouetter le sorbet en une masse homogène, mettre encore 1 h au congélateur.
3. Former des boules de sorbet à l'aide d'une cuillère à glace, réserver encore au congélateur.
4. Tuiles: tamiser le sucre glace et la farine dans un bol. Ajouter la crème, remuer en une pâte liquide, lisse et épaisse. Laisser reposer 30 min à couvert. À l'aide du chablon, étaler avec une spatule 1-2 cc de pâte sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Parsemer d'amandes effilées et de gingembre. Cuire 5-7 min au milieu du four préchauffé à 200 °C, jusqu'à ce que les bords brunissent un peu. Laisser refroidir sur une grille.
5. Peu avant de servir, monter le sorbet et les tuiles en tourelles, décorer.

Préparer le sorbet et réserver au congélateur. Laisser 15-30 min au réfrigérateur avant de servir, éventuellement remuer et former les boules à ce moment-là.

Les tuiles peuvent être conservées 2-3 semaines dans un endroit sec et frais.

La décoration en sucre rose est en vente dans les grandes surfaces, les épiceries et les magasins de thé ou de café.

Remplacer la décoration en sucre rose par du sucre glace.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 458 kcal; protéines: 4 g; lipides: 13 g; glucides: 81 g.