

Aumônières à la glace rhubarbe sur coulis de fraise

Pour 6 personnes



Crêpes pour les aumônières

200 g de farine
4 œufs
4 dl de lait
40 g de beurre fondu
½ cc de sel
20 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 cs de rhum

Bien mélanger tous les ingrédients, laisser reposer 1 heure.
Cuire des petites crêpes d'env. 20 cm de diamètre.

Glace à la rhubarbe

400 g de rhubarbe
1 dl d'eau
70 g de sucre
4 jaunes d'œufs frais
120 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 cs de kirsch (à volonté)
2 dl de crème 35 %
4 feuilles de mélisse citronnelle

Laver, peler, tailler la rhubarbe.
Ajouter.
Incorporer et cuire 5 min. Mixer, refroidir.
Battre mousseux.
Fouetter.
Laver, ciseler finement.

- Mélanger délicatement tous les ingrédients
- Mettre en sorbetière (meilleure onctuosité)
- Transvaser dans un récipient en verre ou en plastique, couvrir
- Conserver au congélateur (10 jours)

Coulis de fraise

300 g fraises
1 cs sucre glace
½ jus d'orange
ou 1 à 2 cs d'apéritif anisé

Mixer.

Mise en place

- Dans chaque crêpe déposer une boule de glace
- Fermer la crêpe en aumônière et fixer avec un cure-dent et 2 moitiés de fraise
- Sur une assiette répartir le coulis de fraises et y déposer une aumônière
- Décorer avec quelques gouttes de crème, tirer en arabesque et quelques feuilles de mélisse citronnelle