



## CONSEILS DE NOTRE CUISINIER PATRICK LEGENSTEIN

Versez un peu de champagne, prosecco ou tonic water sur le sorbet.

Pour les spirales, ne taillez pas les rubans de rhubarbe trop minces sinon ils se casseront en les enroulant autour de la cuillère. Ils ne doivent pas être trop épais non plus, sinon vous ne pourrez pas les enrouler.

Si vous n'avez qu'une seule cuillère en bois, retirez simplement les spirales de rhubarbe du manche avec le papier.

Les spirales séchées peuvent se garder env. 2 semaines dans une boîte hermétique.

...

## Sorbet aux fleurs de sureau

 30 min + 4 h au congélateur + 1½ h de séchage au four

### SORBET

2 dl de sirop de fleurs de sureau  
3 dl d'eau  
2 c. s. de jus de citron

1 blanc d'œuf frais  
1 pincée de sel  
1 c. s. de sucre

250 g de rhubarbe  
2 c. s. de sucre  
1 c. s. de jus de citron

### SPIRALES DE RHUBARBE

1 tige de rhubarbe (env. 15 cm de long)

4 cuillères en bois

Portion (¼): 224 kcal, lip 0 g, glu 53 g, pro 1 g

# Betty Bossi



**Sorbet:** mélanger dans un grand bol en inox sirop de fleurs de sureau, eau et jus de citron. Réserver 1 c. s. de jus. Mettre le reste du jus env. 1 h au congélateur. Retirer, bien brasser au fouet.



Monter le blanc d'œuf en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre, fouetter encore un instant, jusqu'à ce que la masse devienne brillante. Incorporer délicatement la neige au sirop légèrement congelé, mettre env. 3 h à couvert au congélateur en remuant 2 ou 3 fois.



**Compote:** peler évent. la rhubarbe et la tailler en petits dés, cuire al dente avec le sucre et le jus de citron env. 3 min à découvert. Façonner des boules de sorbet, dresser avec la compote de rhubarbe.



**Déco en spirales de rhubarbe:** préchauffer le four à 70°C. Émincer la tige de rhubarbe à la mandoline en longs rubans d'env. 1 mm d'épaisseur. Tremper les rubans dans le jus de fleurs de sureau réservé, ôter l'excédent de jus.



Enrouler serré des bandes de papier cuisson autour du manche des cuillères en bois, maintenir avec du ruban adhésif. Enrouler 1 ou 2 rubans de rhubarbe, poser les cuillères sur une plaque chemisée de papier cuisson. Séchage: env. 1½ h au milieu du four.



Sortir les cuillères du four, retirer délicatement les spirales de rhubarbe, en garnir le dessert.