

Mystères pannacotta-rhubarbe

Le "Mystère", vous savez, ce dessert glacé des années 80 qui cache un cœur croquant sous une boule de glace à la vanille enrobée d'un praliné croquant...? Bon, on ne joue plus du tout dans la même cour ni avec les mêmes ingrédients, mais on s'amuse tout autant à découvrir un cœur de rhubarbe lové dans une pannacotta toute douce, sous une belle couche de praliné...



Pour 4 personnes

Pour la compotée de rhubarbe

4 tiges de rhubarbe
50 g de sucre de canne blond
1 c. à café rase de graines d'anis vert

Pour la pannacotta

125 g de yaourt de brebis au lait entier
2 c. à soupe de sucre de canne blond
1/2 c. à café rase de vanille en poudre
1 c. à café bombée d'arrow-root
400 ml de lait de riz
1/2 c. à café d'agar-agar

Pour la décoration

Pralin

La veille, éplucher et couper la rhubarbe en tronçons. Placer dans une casserole avec le sucre et les graines d'anis. Bien mélanger. Laisser macérer pendant au moins 30 minutes. Cuire le tout sur feu doux pendant 20 à 25 minutes. Laisser refroidir, puis répartir dans des moules à glaçons et placer au congélateur jusqu'au lendemain.

Le jour J, battre le yaourt avec le sucre et la vanille dans un saladier. Dans une casserole, délayer l'arrow-root avec le lait de riz. Ajouter l'agar-agar en pluie. Porter à frémissements et laisser frémir pendant 15 secondes environ. Délayer petit à petit le yaourt avec le lait encore chaud. Répartir dans 4 verres/ramequins préalablement remplis d'eau et vidés, sans avoir été séchés (cela facilitera le démoulage). Laisser tiédir, puis placer un glaçon de compote au cœur de chaque pannacotta. Laisser totalement refroidir à température ambiante sans couvrir, puis placer au réfrigérateur pour au moins 4 heures.

Démouler les pannacottas dans des assiettes et poudrer toute la surface et les bords avec du pralin. Servir sans attendre.

Pralin : la recette de Linda

50 g de noisettes et 50 g de sucre blond de canne

Hacher les noisettes au couteau. Les faire torréfier à sec dans une poêle à feu doux pendant 5 minutes en mélangeant de temps en temps. Ajouter le sucre en pluie. Quand il est dissous, éteindre le feu et continuer à mélanger ; laisser refroidir puis mixer finement. Une fois refroidi, conserver dans un bocal en verre (jusqu'à plusieurs semaines).

Vous pouvez retrouver cette recette et bien d'autres dans le livre *Coing et Rhubarbe* de Clea !

