

## BOMBE GLACÉE RHUBARBE ET FRAMBOISES

**Mise en place et préparation:**

**env. 35 min**

**Prise au congélateur: env. 4 h**

**Pour un moule en forme de «bombe» ou un saladier d'env. 1 ½ litre, badigeonné avec un peu d'huile, chemisé de film alimentaire**

250 g	de rhubarbe surgelée, dégelée
75 g	de sucre
½	c. à soupe de jus de citron
210 g	de framboises surgelées, dégelées
130 g	de meringues, finement émiettées
3 dl	de crème
4	c. à soupe de crème
75 g	de chocolat noir, grossièrement haché



**1** Mélanger la rhubarbe avec le sucre et le jus de citron dans une casserole, porter à ébullition, laisser cuire doucement env. 10 min à couvert sur feu moyen (voir «Suggestion»).

**2** Ajouter les framboises, mixer, passer au tamis, laisser refroidir, incorporer les meringues.

**3** Fouetter la crème, incorporer délicatement à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Remplir le moule préparé avec cette masse, couvrir avec du film alimentaire, congeler env. 4 heures.

**4** Au moment de servir, mettre la crème et le chocolat dans un récipient à paroi mince, placer au-dessus d'un bain-marie légèrement frémissant, sans lui faire toucher l'eau. Laisser fondre le chocolat, lisser.

**PRÉSENTATION** démouler délicatement la bombe glacée sur un plat froid, verser le chocolat fondu dessus.

### **SUGGESTION CUISSON** **FOUR À VAPEUR Miele**

disposer la rhubarbe, le sucre et le jus de citron dans un récipient du steamer, cuire 5 min à 100°C dans le steamer ou le four à vapeur Miele. Autres infos et suggestions sur [www.miele.ch](http://www.miele.ch)