



Parfait marbré à la rhubarbe

🕒 30 min + 4 h au congélateur + 6 min au four

Pour un moule d'env. 1 litre ou un moule à cake d'env. 20 cm, légèrement huilé, tapissé de film alimentaire

250 g de rhubarbe
50 g de framboises surgelées
3 c. s. de sucre
½ c. s. de jus de citron
1 c. s. d'eau-de-vie de framboise, selon goût

2 jaunes d'œufs frais
4 c. s. de sucre

2½ dl de crème entière

2 blancs d'œufs frais
1 pincée de sel
1 c. s. de sucre

2 c. s. de farine
1 c. s. de sucre
1 blanc d'œuf
1 c. s. de pépites de framboises

Portion (¼): 203 kcal, lip 13 g, glu 17 g, pro 3 g

Conseils de notre rédacteur Patrick Legenstein

Pas très à l'aise avec le bain-marie? Vous pouvez aussi préparer la masse aux œufs sans bain-marie. Mais alors, il faut la travailler env. 10 min avec les fouets du batteur-mixeur pour que le sucre puisse entièrement se dissoudre.



1 Peler la rhubarbe, couper en tronçons, laisser mijoter env. 5 min à couvert avec framboises, sucre, jus de citron et eau-de-vie de framboise, mixer, laisser refroidir.



2 Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol à parois minces. L'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant, mais sans lui faire toucher l'eau. Travailler la masse en mousse env. 2 min avec les fouets du batteur-mixeur.



3 Ôter le bol du bain-marie, remuer encore env. 3 min jusqu'à ce que la masse blanchisse et soit crémeuse, et que le sucre soit entièrement dis-sous. Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc.



4 Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre, fouetter jusqu'à ce que la neige brille. Incorporer la neige délicatement à la masse aux œufs avec une spatule en caoutchouc.



5 Remplir le moule préparé. Répartir la purée de rhubarbe sur la masse, marbrer avec une fourchette, laisser prendre env. 4 h à couvert au congélateur. Retourner le parfait sur un plat, ôter le film alimentaire, couper en tranches.



6 Préchauffer le four à 200° C. Travailler farine, sucre et blanc d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Incorporer les pépites de framboises. Répartir la pâte en 8 portions sur une plaque chemisée de papier cuisson, les étirer en pointe à l'aide d'une cuillère à soupe.

Cuisson: env. 6 min au milieu du four.