

Timbale d'Amandes de Valensole et farine de Petit Epeautre, compotée de rhubarbe et fraises

Une préparation sucrée à base de farine de Petit Epeautre de Haute Provence et d'amandes de Valensole (en poudre et broyées en éclats) pour apporter du croquant accompagné sur un lit de compotée de Rhubarbe/fraises

Ingrédients 6 personnes :

- 400 g de fraises fraîches de Provence !
- 250 g de rhubarbe,
- ½ l lait,
- 60 g farine de petit Epeautre de Haute Provence,
- 40 g de jaunes d'œufs,
- 70 g sucre poudre,
- 3 feuilles de gélatine,
- 250 g de crème liquide,
- 90 g de poudre d'amandes de Valensole,
- 50 g d'amandes de Valensole.
- 2 sachets de sucre vanille,
- pincé de sel.



1. Faire bouillir le lait avec un sachet de sucre vanillé et la pincée de sel. Ajoutez la farine de Petit Epeautre, laissez bouillir la préparation durant 5 min. Hors du feu, incorporez les jaunes d'œufs dans la préparation ainsi que les feuilles de gélatines essorées et le sucre. Laissez refroidir la préparation à température ambiante.
2. Montez la crème liquide en chantilly et mélangez là doucement avec la préparation de farine d'Epeautre et incorporez 90 g de poudre d'amandes Versez la préparation dans des moules en silicone et placez au réfrigérateur pour au minimum 4h.
3. Lavez et coupez vos fraises et votre rhubarbe. Placez-les dans une casserole à feu doux durant une dizaine de minutes. Mixez le tout avec un sachet de sucre vanille. Réservez. Coupez quelques fraises. Réservez.
4. Pour le dressage, dans une assiette creuse, disposez deux à trois cuillères à soupe de compotée de rhubarbe et fraises sur le fond. Démoulez votre préparation et placez votre semoule au centre. Parsemez d'amandes sur le dessus de la semoule, et disposez des cubes de fraises autour de celle-ci.

Dégustez frais.

Recette proposée par l'Art d'Oise Champtercier.