Michel Reuteneauer

Autres desserts aux fruits

Figues rôties au miel, sablé breton et marmelade de rhubarbe

2h40	1h50	35 min	15 min	432
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la marmelade de rhubarbe

1. Éplucher les tiges de rhubarbe avec un couteau d'office en coupant les extrémités puis en tirant dessus pour faire venir les fibres.
2. Terminer de les gratter avec la lame pour enlever les dernières fibres.
3. Les feuilles de rhubarbe ne sont pas comestibles, elles peuvent même être mortelles.
4. Tailler la rhubarbe en deux dans la longueur avec un couteau d'office, puis en petits cubes. Réserver dans un saladier.
5. Verser le sucre sur les morceaux de rhubarbe, puis mélanger avec une cuillère pour bien les enrober. Laisser macérer pendant 5 minutes.
6. Porter l'eau à ébullition, la verser sur la rhubarbe puis laisser reposer pendant 10 minutes.
7. Égoutter la rhubarbe dans une passoire placée au dessus d'une casserole et remettre la rhubarbe dans le saladier.
8. Porter la casserole de sirop de rhubarbe à ébullition

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les figues

2 **Figue fraîche**
2 c. à soupe **Miel liquide**
4 c. à soupe **Glace vanille**

Ingrédients pour les sablés breton

125 g **Farine**
60 g **Sucre semoule**
75 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
3 g **Levure chimique**
2 g **Fleur de sel**

Ingrédients pour la marmelade de rhubarbe

5 tige(s) **Rhubarbe**
50 cl **Eau**
500 g **Sucre semoule**

pendant 30 secondes. Puis verser le sirop sur la rhubarbe.

9 Réserver à température ambiante.

Étape 2

Préparation de l'appareil pour les tuiles dentelles

1 Préchauffer le four sur chaleur tournante à 160°C (Th. 5).

2 Dans un saladier, verser le jus d'orange frais et le sucre. Mélanger à l'aide d'un fouet pour le dissoudre.

3 Il est essentiel d'utiliser du jus d'orange frais, plus épais que le jus d'orange en brique.

4 Faire fondre le beurre au micro-ondes, l'ajouter dans le saladier tout en mélangeant.

5 Tamiser la farine à l'aide de la passette et l'ajouter à l'appareil. Mélanger.

6 Racler les bords avec une maryse pour réunir l'appareil, filmer le saladier puis le réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Réalisation de la pâte à sablés bretons

1 Commencer par couper le beurre en petites parcelles.

2 Au dessus d'un saladier, tamiser la farine avec la baking powder. Ajouter le sucre et la fleur de sel.

3 Mélanger une première fois pour bien amalgamer ces éléments entre eux, puis ajouter les morceaux de beurre.

4 Sabler la préparation en passant tous les éléments entre les doigts, procéder rapidement pour que le beurre ne fonde pas.

5 Lorsque le mélange prend une texture de sable entre les doigts, verser l'œuf entier et le jaune. Mélanger rapidement pour former une pâte homogène.

6 Aplatir la boule en lui donnant une forme de cercle pour faciliter l'abaissage.

7 La poser sur une assiette, filmer et placer au réfrigérateur.

Étape 4

Finition de la marmelade de rhubare

1 Égoutter la rhubarbe et la mettre dans la cuve du mixeur.

2 Mixer et débarrasser la marmelade dans un saladier.

3 Mettre un film alimentaire au contact et réserver au réfrigérateur.

Étape 5

Cuisson des tuiles dentelles

1 Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, déposer de petits tas d'appareil à tuiles à l'aide d'une cuillère à café.

Ingrédients pour les tuiles dentelles à l'orange

5 cl **Jus d'orange**
100 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**
25 g **Farine**

2. Bien les espacer sur la plaque car l'appareil s'étale à la cuisson.
3. Étaler légèrement les tas avec le dos de la cuillère.
4. Faire cuire de petites quantités de tuiles à la fois, prévoir plusieurs fournées.
5. Enfourner pendant 15 minutes. A mi-cuisson, retourner la plaque du four puis continuer la cuisson.
6. Sortir les tuiles lorsqu'elles sont uniformément dorées.
7. Quelques secondes après la sortie du four, les déposer délicatement sur un rouleau à pâtisserie afin de leur donner une jolie forme arrondie. Laisser durcir.
8. Au bout d'une minute, les débarrasser sur une assiette et les réserver pour le dressage.
9. Monter le four à 180°C (Th.6).

Étape 6

Cuisson des sablés bretons

1. Préparer une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
2. Sortir la pâte du réfrigérateur et la poser entre deux feuilles de papier sulfurisé.
3. L'abaisser sur environ 1cm d'épaisseur.
4. Si la pâte devient trop molle, la repasser pendant quelques instants au congélateur pour la faire durcir avant de la retravailler.
5. Détailler la pâte avec les emporte-pièces. Puis déposer les emporte-pièces avec la pâte sur la plaque à pâtisserie.
6. Enfourner pendant 10 à 15 minutes.

Étape 7

Préparation des figues

1. Pendant ce temps, rincer les figues et les tailler en deux dans la hauteur.
2. Les réserver sur une assiette pour la cuisson.

Étape 8

Finition des sablés

1. En fin de cuisson, lorsque les sablés sont bien dorés, les sortir du four.
2. Passer délicatement la pointe d'un couteau d'office à l'intérieur des emporte-pièces pour décercler les sablés. Les réserver sur une assiette.

Étape 9

Cuisson des figues

1. Mettre une poêle à chauffer et verser le miel.
2. Lorsque le miel est chaud, ajouter les demi-figues dans la poêle côté chair, les faire caraméliser.
3. Les cuire pendant environ 2 minutes selon leur maturité.

Les arroser de jus de cuisson.

4. Couper le feu et les garder au chaud dans la poêle.

Étape 10

Dressage

1. Sortir la marmelade du réfrigérateur ainsi que la glace vanille du congélateur.
2. Préparer un pot d'eau chaude et mettre la cuillère à glace.
3. Déposer sur les assiettes un point de marmelade, mettre les sablés dessus pour qu'ils ne glissent pas.
4. Dresser la marmelade de rhubarbe sur les sablés et ajouter par dessus les figues, côté chair vers le haut.
5. Réaliser des boules de glace et les déposer sur les figues.
6. Terminer en mettant sur chaque boule de glace une tuile dentelle à l'orange.