

*Petits gâteaux*

Compotée de rhubarbe, madeleine au citron



24h18 **10 min** **8 min** **24h** **516**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la compotée de rhubarbe

1 kg **Rhubarbe**
300 g **Fraise**
200 g **Sucre semoule**
20 g **Pectine**

Ingrédients pour les madeleines

250 g **Beurre**
200 g **Farine**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Sucre semoule**
60 g **Poudre à crème
pâtissière**
50 g **Crème fraîche
épaisse**
50 g **Sucre inversi
(trimoline)**
3 tranche(s) **Citron(s)**
7 g **Levure chimique**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Faire fondre le beurre au micro-ondes. Puis verser les œufs dans le saladier et ajouter le sucre, les zestes de citron. Fouetter pour bien mélanger.
- 2 Ajouter la poudre à crème et fouetter.
- 3 Mettre la crème fraîche et fouetter.
- 4 Ajouter la trimoline et mélanger.
- 5 Ajouter la farine mélangée à la levure et fouetter.
- 6 Verser le beurre fondu tiède tout en fouettant.
- 7 Débarrasser l'appareil dans un saladier à l'aide d'une maryse et réserver au réfrigérateur pendant 12h.

Étape 2

Préparation de la compotée de rhubarbe

- 1 Eplucher la rhubarbe à l'aide d'un économe.
- 2 Tailler la rhubarbe en brunoise, c'est-à-dire en petits dés.
- 3 Faire chauffer une casserole avec la moitié du sucre et les dés de rhubarbe.

- 4 Quand le mélange dégage de la vapeur, couvrir et laisser compoter sur feu doux.
- 5 Equeuter les fraises à l'aide d'un couteau d'office, les tailler en dés de la même taille que la rhubarbe. Réserver dans un saladier.
- 6 Ajouter le reste de sucre avec la pectine dans la rhubarbe, remuer.
- 7 Verser les fraises dans la rhubarbe, mélanger.
- 8 Amener à ébullition puis stopper la cuisson. Débarrasser la compotée dans un saladier. Laisser refroidir.

Étape 3

Cuisson des madeleines

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7) à chaleur tournante.
- 2 Beurrer légèrement les moules à madeleine à l'aide d'un pinceau.
- 3 Sortir l'appareil du réfrigérateur.
- 4 Garnir une poche à douille avec l'appareil à l'aide d'une maryse.
- 5 Garnir les moules de pâte de haut en bas.
- 6 Enfourner et baisser la température à 170°C (Th.6). Laisser cuire pendant 8 minutes.
- 7 Sortir ensuite les madeleines du four et les démouler tout de suite.
- 8 Les débarrasser sur une grille de four.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la compotée du réfrigérateur.
- 2 Couper les fraises en tranches fines et régulières à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Poser un cercle dans une assiette de dressage, chemiser les bords avec des tranches de fraises en les faisant se chevaucher.
- 4 Garnir les cercles de compotée à l'aide d'une cuillère à café, bien tasser sur le fond.
- 5 Disposer des tranches de fraises sur le dessus pour fermer le cercle, puis décorer avec deux quartiers de fraise. Ôter les cercles.
- 6 Décorer le reste de l'assiette avec des madeleines et servir.