



Par William Frachot — Hostellerie Le Chapeau Rouge

Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®



Rhubarbe & Anis de Flavigny

Difficulté 

Pour 10 personnes

Ingrédients

1 kg de rhubarbe

Sirop pochage

500 g d'eau
150 g de sucre
10 g d'Anis de Flavigny
3 g d'hibiscus
1 étoile de badiane

Émulsion rhubarbe

85 g de sirop de cuisson
2 g de lécithine de soja
Crème brûlée anis
62 g de crème
6 g d'anis de Flavigny
1 g d'anis vert
16 g de jaune d'œuf
1/2 feuille de gélatine

Crème rhubarbe

66 g de lait
16 g de jus de rhubarbe
16 g d'Anis de Flavigny
5 g de maïzena
50 g de beurre
1/2 feuille de gélatine
13 g de jaune d'œuf

Tuile

100 g de sucre glace
12 g de farine
19 g de jus de rhubarbe
19 g de beurre fondu

Sorbet rhubarbe

100 g de purée de rhubarbe
60 g d'eau
8 g de glucose atomisé
30 g de sucre
0,5 g de stabilisateur pour 3 g de sucre

Purée de rhubarbe

100 g de rhubarbe
épluchée
5 g de sucre

Biscuit madeleine

1 pincée de sel fin
12 g de beurre fondu
Anis concassés
Zeste d'1 citron jaune
12 g d'œuf
8 g de sucre
12 g de farine pour
0,5 g de levure
chimique
4 g de glucose

Préparation

– Madeleine

Faire le biscuit madeleine, cuire 10 minutes à 165 °C, puis à froid, détailler en cube de 1 cm.

– Sirop de pochage

Éplucher la rhubarbe, garder les peaux, les tremper dans le sirop de pochage, puis les sécher pour en faire des chips. Détailler les bâtons de rhubarbe et les pocher sous vide 40 minutes à 61 °C, puis glacer.

– Crème à l'anis de Flavigny

Faire infuser pendant 15 minutes les anis dans la crème, puis mélanger tous les ingrédients et cuire 45 minutes à 85 °C. Détailler en disque et bloquer.

– Sorbet rhubarbe

Cuire sous vide, mixer, passer au tamis puis tout mettre dans un bol à Pacojet et réserver au surgélateur.

– Crème rhubarbe

Faire fondre l'anis dans les liquides, chinoiser. Faire une crème pâtissière, ajouter le beurre et la gélatine puis mixer le tout et réserver.

– Émulsion rhubarbe

Chauffer le tout, mixer, utiliser à froid. Purée de rhubarbe Cuire le tout sous vide en même temps que les bâtons puis mixer et passer au tamis.

– Tuile

Étaler le mélange plus fin possible au pochoir sur silpat puis cuire 5 minutes à 200 °C au four à sole, et laisser sécher.

– Montage du dessert

Monter les bâtonnets de rhubarbe dans un cercle, puis un disque de crème brûlée, et trois cubes de biscuit madeleine. Recouvrir ces cubes de purée de rhubarbe, ajouter un disque de tuile, pocher la crème rhubarbe, puis déposer une quenelle de sorbet. Émulsionner l'écume et la déposer sur le sorbet, puis finir avec une chips de peau dans la rhubarbe confite.



Recette réalisée par le chef
William Frachot de Hostellerie
Le Chapeau Rouge à
Dijon



**ARTS &
GASTRONOMIE®**

Anis de l'Abbaye de Flavigny®
21150 Flavigny-sur-Ozerain - Tél. 03 80 96 20 88

www.anisdeflavigny.com

