SORBET AU SAFRAN

- *1 kg de rhubarbe*
- *4 petits cœurs de menthe*
- *15 stigmates de safran*
- *1 petite branche de romarin*
- *300 g de fromage blanc à 40% de matière grasse*
- *20 g de beurre*
- *300 g d'eau*
- *100 g de miel*
- *190 g de sucre semoule*

Préparation :

1) Éplucher 1 kg de rhubarbe en enlevant bien toutes les filandres et la couper en tronçons réguliers de 5 cm.

2) Chauffer 100 g de miel dans une casserole. Lorsqu'il commence à bouillir, ajouter les tronçons de rhubarbe et 1 petite branche de romarin, bien mélanger, donner une bonne ébullition sur feu vif pour leur faire perdre en partie leur eau de végétation, puis laisser compoter 20 minutes sur feu plus doux, en remuant régulièrement avec une spatule en bois. La cuisson terminée, laisser cette compote de rhubarbe refroidir, l'égoutter si nécessaire. Vous pouvez la réaliser la veille.

3) Porter à ébullition 300 g d'eau dans une casserole avec 160 g de sucre semoule, laisser bouillir 1 petite minute. Ajouter le jus de 2 citrons jaunes, donner une ébullition et retirer la casserole de la plaque de cuisson.

4) Laisser ce sirop citronné refroidir 2 petites minutes en le remuant à l'aide d'un fouet. Puis ajouter 300 g de fromage blanc à 40% de matière grasse, mélanger à l'aide d'un fouet. Verser cet appareil à sorbet dans une sorbetière et faire fonctionner cette dernière. Un conseil : pour avoir un sorbet très onctueux, il est conseillé de ne pas le turbiner plus d'1h00 avant de le déguster.

5) Porter à ébullition dans une casserole, le jus de 2 citrons jaunes avec 30 g de sucre semoule et laisser réduire d'1/4. Puis ajouter 15 pistils de safran, mélanger. Incorporer ensuite petit à petit 20 g de beurre tout en fouettant bien, retirer la casserole de la plaque de cuisson après avoir incorporé la moitié du beurre. Puis laisser cette sauce refroidir

6) Dresser dans des assiettes creuses individuelles : Dresser une quenelle de sorbet au fromage blanc au centre de chaque assiette. Napper la quenelle de sorbet d'une cuillère à soupe de sauce au safran, et ajouter 1 petit cœur de menthe.