Curd rhubarbe et verveine

La verveine citronnée est une plante que l’on utilise très occasionnellement en cuisine et en pâtisserie et c’est bien dommage car elle possède un goût sublime, frais et délicat, légèrement citronnée. Il ne faut pas la confondre avec la verveine officinale utilisée pour les tisanes.

C’est la pleine saison de cette plante et il est temps de lui redonner la place qui lui revient, en particulier en pâtisserie où elle va sublimer vos préparations à base de fruits.

Je vous propose aujourd’hui de réaliser un curd à partir de cette plante, extrêmement parfumée que vous pourrez utiliser pour parfumer des salade de fruits, aromatiser des yaourts ou fromages blancs, tartiner sur une tranche de brioche, fourrer un gâteau ou un cake, parfumer élégamment une crème pâtissière… Je m’en sert aussi de base pour une tarte meringuée aux mûres dont je vous donnerai la recette bientôt!

Curd rhubarbe et verveine

Matériel

- une centrifugeuse ou un extracteur de jus pour extraire le jus de rhubarbe. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

H.Koenig Extracteur Fruits et Légumes Vertical GSX22 Centrifugeuse Vitamin + sans BPA-82 mm Large Bouche-3 Tamis pour jus Fin ou épais et Sorbet-Pression Douce 60 Tours, 400 W

Ingrédients pour environ 300 ml

- 20 cl de jus de rhubarbe
- 15 g de feuilles de verveine citronnée fraîche. La verveine citronnée est une de mes plantes aromatiques préférée; vous en trouverez facilement en jardinerie et vous pouvez la planter dans votre jardin ou en jardinière sur le balcon. Facile d'entretient elle repart tous les ans sans soin particulier. Vous pouvez en commander également chez votre marchand de légumes.
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et

blanc
- 2 feuilles de gélatine

Préparation

- Mettez les feuilles de gélatine dans un petit récipient avec de l’eau froide pour ramollir les feuilles.

Faire tremper la gélatine

- Nettoyez et coupez la rhubarbe en tronçons. Passez la à la centrifugeuse pour obtenir 150 ml de jus.

Passez la rhubarbe
à la centrifugeuse

- Détachez les feuilles de verveine.

Détachez les feuilles de verveine.

- Chauffez à feu doux le jus de rhubarbe , les feuilles de verveine, le beurre et le sucre.

Chauffez le jus , les feuilles de verveine, le beurre et le sucre

- Lorsque le beurre est fondu et le sucre fondu, ajoutez les œufs légèrement battus. Montez un peu le feu et remuez en permanence à l'aide d'un fouet. Surtout n'arrêtez pas de fouetter… Dès que la crème a épaissi (le mélange doit napper le dos d'une cuillère comme pour une crème anglaise), ôtez du feu.

Lorsque le beurre est fondu ajoutez les œufs légèrement battus

- Passez la crème au travers d’un tamis pour ôtez les feuilles de verveine.

Passez la crème au tamis

- Ajoutez alors les feuilles de gélatine essorées.

Ajoutez alors les feuilles de gélatine essorées

- Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender.

Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender

- Versez dans un pot et mettez au frais. La crème se conserve une bonne semaine au frais.

Curd rhubarbe et verveine