

# Ecroquants à la rhubarbe et aux petits beurre

Recette  
proposée par :

Sébastien DELATRE,  
chef de secteur  
Api Picardie Sud.

## Ingrédients :

3 pommes  
150 g de rhubarbe épluchée  
80 g (50 g + 30 g) de sucre semoule  
½ citron jaune  
6 feuilles de gélatine  
6 petits beurre  
(ou palets bretons ou spéculoos)  
15 ml d'eau



Retrouvez les recettes sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

## Progression :

1. Éplucher les pommes.  
Les couper grossièrement.  
Couper la rhubarbe en petits morceaux.
2. Cuire les pommes et la rhubarbe avec le jus d'½ citron et 50 g de sucre. Laisser compoter à feu doux 25 min en remuant régulièrement.
3. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
4. Mixer la compote chaude, y ajouter les feuilles de gélatine ramollies.  
Bien mélanger.  
Couler la compote dans un plat à bords hauts sur 2 cm d'épaisseur. Laisser refroidir jusqu'à prise complète (minimum 4 h au réfrigérateur).
5. Réaliser un sirop avec 30 g de sucre et 15 ml d'eau.
6. Écraser les biscuits en chapelure.
7. Tailler des cubes de compote de 2 cm.  
Les mettre sur un pic et tremper dans le sirop puis dans la chapelure de biscuits. Servir.



Plante répandue dans les jardins, elle se cultive aisément et sa récolte est fructueuse. La partie de la rhubarbe que nous consommons s'appelle les pétioles (branches). Elles sont généralement cuisinées en dessert (tarte ou compote) mais elles peuvent aussi relever les plats salés comme le poisson.

Bien que toxiques en cas d'ingestion, ses feuilles sont un excellent antidouleur contre les piqûres d'orties. Pour le transit, la rhubarbe est également une alliée contre la constipation.



A chacun son inspiration, laissez vous surprendre par celle de votre chef !

