**Rhubarbe, agastache et martini**

Par Yannick Piotrowski

Sirop rhubarbe :

* 120g sucre
* 10g jus de rhubarbe

Rhubarbe confite :

* 100g rhubarbe
* 220g sirop rhubarbe

Sorbet rhubarbe verte et agastache :

* 75g eau
* 18g jus citron vert
* 10g dextrose
* 2g agastache
* 18g sucre
* 32g rhubarbe verte

Jus vert d’agastache :

* 100g agastache fraiche

Glaçages rhubarbe :

* 50g jus de rhubarbe filtré
* 18g glucose
* 1.4g gélatine

Sabayon amande martini :

* 100g lait
* 150g crème
* 100g jaunes
* 40g sucre
* 100g jus rhubarbe
* 40g martini

Écume de martini :

* 100g lait d’amande
* 10g glucose
* 12g martini

Agastache givrée :

* 10g blanc
* 5g feuille d’agastache
* 10g sucre

**Sirop rhubarbe :**

Chauffer l’eau, ajouter le sucre et faire bouillir.

**Rhubarbe confite :**

Mettre la rhubarbe avec le sirop dans une poche sous vide, cuire en vapeur a 70°C pendant 15/20 minutes.

**Sorbet rhubarbe verte et agastache :**

Faire chauffer l’eau, le jus de citron vert. Ajouter les poudres mélangées. Refroidir, peser 600g par paco, ajouter la rhubarbe et l’agastache. Pacosser 2 fois avant utilisation.

**Jus vert d’agastache :**

Réaliser une chlorophylle d’agastache, réajuster la texture avec l’eau

**Glaçage rhubarbe :**

Chauffer les liquides et le glucose, puis ajouter la gélatine. Réserver

**Sabayon amande martini :**

Réaliser une crème semi-épaisse avec le lait, crème, jaunes, sucre. Cuire à ébullition et mixer. Hors du feu, ajouter les autres liquides. Mettre en siphon et gazer 1 fois.

**Écumes de martini :**

Mélanger tous les ingrédients à froid et mixer.

**Agastache givrée :**

Étaler au pinceau le blanc sur les feuilles et saupoudrer ensuite du sucre semoule.

Sécher a 85°C.