

BISCUIT DE SAVOIE FACON PAIN PERDU – RHUBARBE A L'ESTRAGON – LAIT ACIDULE



Ingrédients : (pour 6 personnes)

Biscuit de Savoie : (pour un cake de 30 cm = 12-14 tranches)

5 œufs

150 gr de sucre

100 gr de farine

30 gr de féculé

1 c. à café de poudre à lever

Pour l'appareil à pain perdu

2 dl de lait

50 gr de sucre

1 c. à soupe de génépi ou autre alcool

Compote :

500 gr de rhubarbe

50 gr de sucre

5-6 feuilles d'estragon

Pour dorer : beurre

6 c.à soupe de lait acidulé

Préparation :

Battre 4 jaunes avec les 2/3 du sucre pour obtenir un mélange moussieux.

Battre les 5 blancs en neige et à la fin ajouter le sucre restant. Mélanger délicatement aux jaunes en alternant avec le mélange farine, poudre à lever et féculé puis répartir dans un moule à cake. Cuire dans un four à 180° pendant 40 minutes.

Compote : couper la rhubarbe sans la peler et la cuire dans une poêle avec le sucre. Retirer du feu et ajouter quelques feuilles d'estragon ciselées.

Finitions :

Couper des tranches de biscuit de Savoie et les passer dans le mélange lait-sucre-génépi. Les faire dorer à la poêle dans un peu de beurre. Servir avec la rhubarbe et le lait acidulé.