

cuisiner.



RECETTE

## MAINGAU, FRAISES, RHUBARBE ET SPÉCULOOS

Pour 4 personnes

### Maingau

Monter les blancs en neige. En parallèle, porter à ébullition l'eau et le sucre jusqu'à 121 °C. Verser le sucre cuit en filet sur les blancs et fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Fouetter la crème liquide jusqu'à obtenir la texture d'une chantilly. Puis, incorporer délicatement la crème fouettée au fromage blanc puis l'ensemble à la meringue italienne.

Verser dans des moules à faisselle, couvrir et laisser égoutter une nuit.

### Spéculoos :

125 g de farine,

85 g de beurre ½ sel,

85 g de cassonade,

25 g d'œuf battu,

1/2 cuillère à café de levure,

Épices.

Fraises.

Rhubarbe.

Sucre.

### Rhubarbe

Couper des bâtonnets de rhubarbe, les saupoudrer de sucre et confire au four à 140 °C.

### Spéculoos

Dans un cul-de-poule, mélanger intimement la farine tamisée, le sucre, la levure et le beurre en parcelles jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Incorporer l'œuf battu rapidement, former un boudin, filmer et refroidir pour que la pâte durcisse. Préchauffer le four à 160 °C. Détailler la pâte et cuire sur une plaque recouverte de papier cuisson.

### Dressage

Démouler le maingau dans une assiette. Mixer les fraises, répartir le coulis généreusement. Disposer les fraises coupées, les bâtonnets de rhubarbe et les spéculoos.

Bonne dégustation !

Les Oliviers

60, avenue de Verdun

02 97 54 64 99



Julien Hubert (à gauche), en compagnie du serveur, François Devuil.

## JULIEN HUBERT

## LES OLIVIERS

Après avoir travaillé pendant une dizaine d'années dans l'enseignement, Julien Hubert a fait un virage à 180° en faisant de sa passion pour la cuisine son métier.

Il a suivi une formation ad hoc, puis a fait ses classes dans divers établissements bien cotés, dont le Manoir du Rodoir à Nivillac.

Julien Hubert a repris le restaurant Les Oliviers en juin 2017. Sa cuisine est d'inspiration traditionnelle, mâtinée d'influences étrangères. Le cuisinier travaille des produits frais et de saison, achetés localement le plus souvent et bios de préférence.

Il propose une formule à l'ardoise (trois choix d'entrées, plats et desserts) qu'il change très régulièrement.