

Verrine à la fraise et sa compotée de rhubarbe

Ingrédients :

- ✕ 4/5 bâtonnets de rhubarbe
- ✕ sucre/miel pour la compote
- ✕ Des cigarettes russes ou autre biscuits que vous trouverez dans vos placards pour le côté "crumble"
- ✕ 125 ml de crème liquide
- ✕ 200 gr de fraises



Pour la compotée de rhubarbe :

Commencer par éplucher vos bâtons de rhubarbe, découper les en petits dès, et faites les bouillir dans une casserole avec de l'eau et un peu de sucre, pendant env. 15 min.

Une fois le temps passé, égoutter la rhubarbe, et mixer là, il ne vous reste plus qu'à la sucrer selon vos goûts. J'ai même ajouté une cuillère à café de miel pour adoucir un peu l'amertume du fruit.

Remplir alors le fond de vos verrines d'une couche de compotée.

Monter la chantilly avec votre robot, ou un siphon, moi j'ai opté pour le siphon !

Ecraser les biscuits puis ajouter le second étage de vos verrines.



Laver et couper les fraises en petits dès, et terminer de dresser les verrines par une couche de fraises, saupoudrer de brisures de biscuits, et réserver les bien au frais jusqu'au moment de servir !

Un pur délice ! Un dessert rapide et très facile à réaliser !