

Crème de lait d'amande sur compote de rhubarbe en gelée

Préparation 20 mn

Cuisson 10 mn

Réfrigération 2 h minimum

Les ingrédients pour 8 personnes d'après le livre, je dirai 4 suivant les verres utilisés.

Pour la crème d'amandes :

2,5 feuilles de gélatine

10 cl de lait

15 cl de lait d'amande ou de sirop d'orgeat

25 cl de crème liquide entière (j'en ai mis 40 cl)

Pour la compote de rhubarbe :

2 feuilles de gélatine

100 g de fraises

500 g de rhubarbe en morceaux

80 g de sucre à confiture

2 clous de girofle

1 gousse de vanille

Le jus d'1 citron

Pour la gelée de rhubarbe

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mettre les morceaux de rhubarbe dans une casserole à fond épais avec le sucre à confiture et ajouter les fraises coupées en 4, les clous de girofle et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée avec un petit couteau. Ajouter le jus de citron.

Faire chauffer sur feu moyen en remuant avec une cuillère en bois.

Lorsque l'ensemble est cuit mettre la gélatine égouttée et remuer.

Laisser refroidir puis répartir le mélange dans les verres après avoir retiré la gousse de vanille et les clous de girofle.

Pendant que la compote refroidit, préparer la crème de lait d'amande :

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Porter le lait à ébullition et ajouter la gélatine essorée en

remuant. Couper le feu et ajouter le lait d'amande ou le sirop d'orgeat.

Bien mélanger et laisser refroidir à température ambiante.

Monter la crème en chantilly.

Quand la crème au lait d'amande est froide la verser sur la chantilly sans cesser de battre. Terminer de mélanger au fouet.

Répartir cette crème sur la compote de rhubarbe.

Placer les verrines au frigo 2 h minimum.