

"Fraises à la mousse de rhubarbe sur un sablé de spéculoos"



Pour 6 desserts :

- ✕ 500 gr de fraises
- ✕ 200 gr de spéculoos
- ✕ 50 gr de beurre
- ✕ 250 gr de rhubarbe
- ✕ 250 ml de crème liquide
- ✕ de la cassonade et du sucre

Commencer par bien laver vos bâtons de rhubarbe, découper-les en petits tronçons, les mettre dans une casserole, saupoudrer de cassonade, et laisser compoter, tout en remuant de temps en temps, jusqu'à obtenir la texture voulue.

Laver vos fraises, compter 4 fraises par cercle et couper-les en 2 de la hauteur de vos cercles. (Je n'ai eu besoin que de 3 fraises par cercle mais il vaut mieux en compter un peu plus). Couper le reste des fraises en petits morceaux pour le dessus de votre entremet. Saupoudrer de sucre, et réserver-les à température ambiante.

Briser les spéculoos dans un saladier, faire fondre le beurre au micro-ondes et mélanger les deux pour obtenir une texture homogène. Déposer au fond de chaque cercle une épaisseur de sablé d'environ 1 cm. Réfrigérer.

Faire fondre la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Mixer la rhubarbe, et chauffer-la au micro-ondes (à peine 30 sec) pour ajouter la feuille de gélatine.

Monter la crème en chantilly, et mélanger-la avec la compote de rhubarbe mixée.

Il ne vous reste plus qu'à dresser vos desserts :

Disposer les demi-fraises faces bombées à l'intérieur du cercle. Remplir le cercle de mousse à la rhubarbe. Répéter cela pour tous les cercles. Conserver au frais au moins 4 heures, jusqu'à temps que la mousse prenne.

Au moment de servir : Retirer le cercle, disposer quelques morceaux de fraises sur le dessus, piquer un spéculoos au milieu des fraises.

Servir frais.

