

Granité passion sous lit de fraises et confit de rhubarbe

Temps de préparation: 20 min

Temps d'attente: 2h30

Temps de cuisson: 30 min

Ingrédients pour 6 personnes:

- 1 kg 200 de rhubarbe en tiges
- 250 g de sucre blond
- 7 cuil. à soupe de miel d'acacia
- 6 fruits de la passion
- 6 cuil. à soupe de sucre semoule
- 400 g de fraises
- 6 petites feuilles de menthe pour la décoration



Recette:

1. Peler les tiges de rhubarbe après avoir coupé les extrémités et les détailler en petits tronçons. Les mettre dans une casserole avec le miel et 6 cuillerées à soupe d'eau. Couvrir et cuire à feu doux pendant 30 minutes en remuant régulièrement. Le mélange doit épaissir en fin de cuisson. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur dans une boîte hermétique.
2. Couper les fruits de la passion en deux et récupérer la pulpe à l'aide d'une petite cuillerée. Ajouter 30 cl d'eau et 6 cuillerées à soupe de sucre semoule. Mélanger et verser dans un bac à petits glaçons. Mettre au congélateur pendant 2 heures 30 minutes.
3. Juste avant de servir : répartir le confit de rhubarbe entre les verrines ; laver, essuyer et équeuter les fraises puis les couper en petits morceaux au dessus du confit ; sortir les glaçons de jus de passion du congélateur et les mixer quelques minutes afin d'obtenir un granité à répartir sur les fraises. Décorer d'une feuille de menthe et servir aussitôt.