

VERRINE COMPOTE DE RHUBARBE-MASCARPONE A L'ORANGE-SIROP DE GINGEMBRE

Pour 6 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min



Pour la compote de rhubarbe : 1 kg de rhubarbe surgelée

300 g de sucre

les graines d'une gousse de vanille

Pour le mascarpone à l'orange : 300 g de mascarpone

8 cuillères à soupe de jus d'orange

2 cuillères à soupe de sucre glace

Pour la décoration : environ 50 ml de sirop de gingembre

- 1 Dans une grande casserole, mettre la rhubarbe, le sucre, les graines de la gousse de vanille et 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrir et faire cuire à feu doux d'abord jusqu'à ce que les tronçons de rhubarbe se défassent et puis enlever le couvercle et augmenter un peu le feu pour "compoter" les fruits et assécher la compote.
- 2 Quand la compote est cuite, laisser refroidir.
- 3 Au moment de servir : incorporer au mascarpone, le sucre glace et le jus d'orange en l'ajoutant progressivement pour le mélanger intimement et éviter les grumeaux.
- 4 Répartir la compote dans des verrines, puis le mascarpone. Verser enfin un filet de sirop de gingembre.

Variante : le mascarpone peut être remplacé par de la crème fraîche épaisse