



PETITES CHARLOTTES RHUBARBE-FRAISES

Ingrédients pour 4 petites charlottes :

500 grs de rhubarbe, une petite barquette de fraises, 1/2 jus de citron

4 petits pains au lait

130 grs de sucre en poudre, 2 sachets de sucre vanillé, 1 gousse de vanille

20 cl de crème fraîche liquide

3 feuilles de gélatine

Préparer un sirop avec 20 cl d'eau et les 2 sachets de sucre vanillé, réserver. Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Peler la rhubarbe, la détailler en tronçons et la mettre dans une casserole avec la gousse de vanille fendue dont on aura gratté les graines et le sucre en poudre. Ajouter de l'eau à hauteur et porter à ébullition. Laisser cuire une vingtaine de minutes à petit feu. Le liquide doit s'évaporer et la rhubarbe se réduire en purée. Retirer alors la gousse de vanille et écraser les morceaux de rhubarbe encore apparents à la fourchette. Egoutter la gélatine, l'essorer, la faire fondre dans la compote de rhubarbe encore chaude. Laisser un peu refroidir l'ensemble.

Couper les petits pains au lait en deux dans la longueur et les faire griller légèrement. Couper ensuite chaque morceau en bâtonnets de la hauteur de vos petits ramequins. Tremper les bâtonnets dans le sirop vanillé réservé et garnir les parois et le fond des ramequins.

Fouetter la crème fraîche en chantilly et l'incorporer délicatement à la compote de rhubarbe refroidie. Garnir le milieu des ramequins avec cette préparation en allant jusqu'au bord. Poser un morceau de papier sulfurisé et un poids (un autre ramequin rempli de billes de terre ou de haricots secs...) et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Démouler les charlottes sur les assiettes de service, (pour cela servez vous d'un couteau et glissez le tout autour). Mixer une dizaine de petites fraises avec un demi jus de citron et une cuillère à soupe de sucre pour obtenir un coulis. Décorer les charlottes avec le reste des fraises et un cordon de coulis.

ATELIER CUISINE – 769, Domaine de la Vigne – 59910 BONDUES

Tél. : 06 86 31 11 20 - e-mail : npramondon@free.fr - Web : www.ateliercuisine.com

Blog : maptitcuisine.canalblog.com