



### **VERRINE FRAISE-RHUBARBE**

**Ingédients : pour 4 verrines**

**4 tiges de rhubarbe**

**1 cuil. à soupe de miel**

**1 barquette de fraises**

**150 grs de mascarpone**

**1 œuf extra frais**

**20 grs de sucre extra fin**

**10 cl de crème fraîche liquide**

**Décor : quelques feuilles de menthe, du sucre glace...**

Laver les tiges de rhubarbe, les détailler en tronçons sans les peler, les mettre dans une casserole avec le miel et faire cuire jusqu'à consistance d'une compote, en essayant de garder quelques tronçons entiers pour donner un peu de tenue en bouche. Répartir la compote au fond de 4 verrines. Faire refroidir.

Laver et éponger les fraises, les équeuter, les couper en deux ou trois morceaux selon leur taille, mais en garder 4 pour la présentation.

Séparer le blanc du jaune d'œuf. Battre le jaune avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone, bien mélanger pour obtenir une crème homogène. Battre le blanc d'œuf en neige et la crème fraîche en chantilly. Incorporer successivement dans la crème en soulevant à l'aide d'une spatule.

Verser un peu de crème sur la compote de rhubarbe refroidie, répartir les morceaux de fraises, terminer par le reste de la crème. Décorer avec une fraise entière, des feuilles de menthe fraîche et un peu de sucre glace. Conserver au frais jusqu'au moment de servir.

**[mptitcuisine.canalblog.com](http://mptitcuisine.canalblog.com)**

