

Rhubarbe et son croquant noix et coco



(pour 4)

*500 g de rhubarbe
80 g sucre + 3 cs
¼ tasse crème de cassis
4 cs yaourt grec 0%
½ tasse de noix
½ tasse de noix de coco
3 cs de sucre semoule*

Lavez et épluchez la rhubarbe puis coupez-la en tronçons de 3 cm. Versez-la avec le sucre et la crème de cassis dans une casserole. Portez à ébullition, puis baissez le feu, couvrez et faites compoter à feu doux pendant 5 minutes. Réservez.

Pendant ce temps, versez les noix avec les 3 cs de sucre dans une petite poêle anti-adhésive. Faites caraméliser à feu doux, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à l'obtention d'une belle couleur ambrée. Retirez du feu, ajoutez la noix de coco, mélangez bien puis déposez le mélange en une couche sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Laissez refroidir complètement puis cassez en morceaux.

Répartissez la rhubarbe entre les verres. Ajoutez 1 cuiller de yaourt puis du croquant.