

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au Thermomix

Tiramisu à la compote rhubarbe et fraise

Un tiramisu !!!

Voici une autre idée de dessert pour utiliser votre rhubarbe qui changera de la traditionnelle tarte !



Pour 4 coupes (recette perso)

Dans le bol du thermomix

2 grandes tiges de rhubarbe épluchées et coupées en tronçons
200 g de fraises lavées et coupées en morceaux
Un peu d'édulcorant (à votre goût)

Cuire 10 min à 90° VIT 2 pour réduire les fruits en compote.

Préparer vos coupes

1. Au fond : 1 boudoir coupé en trois, imbibé de crème de mûres (ou d'une autre liqueur ou crème aux fruits rouges)
2. La compote refroidie sur les morceaux de boudoirs aromatisés
3. Quelques fraises en morceaux ou entières sur la compote.

Mélanger 100 g de fromage blanc + 80 g de mascarpone + 1 CS rase d'édulcorant.

4. Remplir une poche à douille de ce mélange blanc et décorer le dessus des coupes, à votre idée.

C'est d'une simplicité enfantine, n'est-ce pas ??? et c'est vraiment crocrobou !