



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Compotée épicee de fraises et rhubarbe au mascarpone vanillé sur son lit de gavottes



- **Ingrédients** (pour 6) :

- * 500 g de rhubarbe
- * 250 g de fraises
- * 30 g de sucre en poudre
- * 1 pointe de couteau de cardamome
- * 1 pointe de couteau de gingembre en poudre
- * 150 g de mascarpone
- * 10 cl de lait
- * 1/2 gousse de vanille
- * 1,5 feuille de gélatine
- * 20 cl de crème fraîche
- * 20 g + 20 g de sucre glace
- * 1 paquet de gavotte chocolat noir

- **Réalisation** :

* Lavez la rhubarbe, enlevez un maximum de fils et coupez-la en morceaux. Faites-la compoter avec le sucre en poudre, à feu doux, 10 à 15 min environ. Ajoutez les fraises, après en avoir réservé 6 jolies, les épices et faites réduire environ 10 min.

* Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Pendant ce temps, faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en 2. Faites dissoudre la gélatine essorée dans le lait chaud et réservez.

* Fouettez le mascarpone avec 20 g de sucre glace. Ajoutez le lait à la vanille débarrassée de la gousse. Mélangez vigoureusement.

* Montez la crème en chantilly, ajoutez 20 g de sucre glace à la fin et incorporez-la délicatement au mascarpone vanillé.

- **Montage** :

Dans le fond de chaque verre, émiettez 3 gavottes, pochez la crème au mascarpone, déposez de la compote épicee, encore un peu de crème et terminez par une fraise, un brin de menthe, un triangle de chocolat...