



VERRINES LEGERES FRAMBOISE RHUBARBE



500g environ de rhubarbe à tige rouge lavée non pelée, taillée en biseau, 50g de sucre, une poignée de framboises.

Pour la mousse à la ricotta : 50g de ricottine, 1 oeuf, 20g de sucre, 5cl de crème fleurette entière.

Pour le siphon : de la compote de rhubarbe mixée très finement, 5cl de crème fleurette, 1 feuille de gélatine ramollie puis fondue 10 secondes au micro ondes 2 cartouches de gaz.

Détailler la rhubarbe en petits morceaux biseautés réguliers, les mettre dans une casserole avec le sucre et laisser reposer 10mn. Cuire à feu moyen 10 à 15mn et ajouter quelques framboises 2mn avant la fin. Prélever la moitié des morceaux de rhubarbe et mixer le reste. En réserver éventuellement une partie pour réaliser la mousse au siphon.

Répartir au fond des verrines quelques morceaux de rhubarbe pour avoir de la texture en bouche, ajouter la compote mixée.

Pendant que le tout refroidi, préparer la mousse ricottine. Blanchir le jaune d'oeuf et le sucre ajouter la ricottine, lisser. Monter les 5cl de crème en chantilly, l'ajouter au mélange puis incorporer ensuite le blanc d'oeuf monté en neige. Mettre l'appareil obtenu dans une poche à douille et dresser sur la compote refroidie. Décorer de quelques framboises d'une feuille de menthe et poudrer de sucre glace.

La mousse rhubarbe framboise au siphon - facultatif- : chinoiser la purée de rhubarbe ajouter la crème et la gélatine fondue. Mettre dans le siphon visser selon la taille du siphon, 1 ou 2 cartouches de gaz. Bien secouer et garder au réfrigérateur en position couchée quelques heures. Au moment de la dégustation recouvrir les verrines avec la mousse légère.