

MOUSSE GLACÉE À LA RHUBARBE

Ingrédients :

500 g de rhubarbe + 200 g de sucre (100 pour la macération, 100 pour la cuisson)

1/2 verre de vin blanc

100 g de sucre

4 jaunes d'œufs

1/2 citron

vanille

1/2 l de crème chantilly

Décoration (facultative) :

1/4 l de coulis de framboise

Chantilly pour décorer.



Peler la rhubarbe, la couper en morceaux de 4 cm et la laisser macérer durant la nuit avec 100 g de sucre. Le lendemain, la cuire avec 100 g de sucre, le vin blanc, le jus d'un 1/2 citron jusqu'à ce que la rhubarbe tombe en morceaux. Laisser refroidir.

Mettre dans une casserole les 4 jaunes d'œufs, le sucre et la vanille, puis battre mousseux au bain-marie. Dès que la masse commence à épaissir, retirer du feu et refroidir en continuant de fouetter.

Mélanger cet appareil avec la crème chantilly et la purée de rhubarbe. Verser dans un moule et mettre au congélateur durant 3 heures.

Démouler sur un plat.

On peut si on veut napper autour avec un peu de coulis de framboises et/ou décorer la mousse avec de la crème chantilly.

**** Nicole de FLAGRANTS DÉLICIES by tambouillefamily ****