

Verrines rhubarbe - vanille

Pour 5 à 6 verres :

La rhubarbe : 600 g de rhubarbe - 100g de sucre

Laver et éplucher la rhubarbe. La couper en tronçons d'environ 1/2 cm. La laisser macérer avec le sucre pendant une heure. Egoutter et faire compoter doucement dans une casserole à feu doux.

Le bavarois : 25 cl de lait - 3 jaunes d'oeufs - 75 g de sucre en poudre - 1 gousse de vanille - 3 feuilles de gélatine - 10 cl de crème liquide bien froide.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Préparer une crème anglaise : faire bouillir le lait et la gousse de vanille fendue, et laisser infuser 15 minutes. Battre les jaunes avec le sucre. Ajouter le lait à la vanille, bien mélanger, et reverser dans la casserole. Cuire, sans laisser bouillir, et en mélangeant constamment jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.

Battre en chantilly les 10 cl de crème liquide. Mélanger délicatement à la crème anglaise refroidie.

Mettre la compote de rhubarbe dans les verres, recouvrir de crème bavaroise. Laisser prendre au frigo pendant la nuit (ou au moins 2-3 heures).

Le coulis : QS framboises congelées - QS sucre

Faire chauffer framboises avec le sucre. Ecraser pour un obtenir un coulis. Si vous n'aimez pas les pépins, filtrer. Verser sur le bavarois et remettre un peu au frigo.

Au moment de servir, ajouter éventuellement un peu de chantilly.