

# 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.*