

# VERRINES FRAISES, RHUBARBE ET MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

**Durée de préparation:** 0 minutes

**Durée de cuisson:** 15 minutes

**Type:** Entrée

## Ingrédients:

pour 4 verrines

400g de fraises + quelques unes pour la déco

300g de rhubarbe épluchée et coupée en tronçons

120g de chocolat blanc

8 biscuits à la cuillère

25 cl de crème liquide

3 c à s de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

2 blancs d'œufs

## Descriptif:

Cassez le chocolat blanc en morceaux et mettez-le dans un saladier assez profond. Faites bouillir la crème dans une casserole puis versez-la sur le chocolat en battant énergiquement jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Laissez refroidir et mettez au frais deux heures.

Placez la rhubarbe dans une casserole avec les 3 c à s de sucre et 2 c à s d'eau. Faites cuire 15 mn à feu moyen pour obtenir une compote, goûtez pour ajuster la quantité de sucre si nécessaire. Laissez refroidir.

Lavez et équeutez les fraises et coupez-les en morceaux. Saupoudrez-les de sucre vanillé et éventuellement un peu de crème de fraises ou de framboises, 1 c à s. Mélangez

Fouettez la crème au chocolat blanc bien refroidie au batteur électrique jusqu'à lui donner une consistance de chantilly. Ajoutez les blancs d'œufs montés en neige en mélangeant délicatement.

Prenez 4 verrines. Tapissez le fond avec une couche de biscuits à la cuillère en morceaux, puis une couche de compote de rhubarbe. Répartissez les fraises sur la compote, placez une autre couche de biscuits et enfin la mousse au chocolat blanc. Placez au frais au moins une heure. Décorez au moment de servir, dégustez frais.

Petites astuces

Pour gagner du temps, on peut préparer la compote de rhubarbe la veille. Pour varier, vous pouvez remplacer les biscuits à la cuillère par des sablés ou des spéculoos et la mousse au chocolat blanc par une crème au mascarpone

