

Verrines fraises, rhubarbe et mousse au chocolat blanc

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 3 minutes.

Temps de cuisson : 15 minutes.

Temps de repos : 60 minutes.

Ingrédients :

400 g de fraises + quelques-unes pour la déco
300 g de rhubarbe épluchée et coupée en tronçons
120 g 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

Etape 1 :

Cassez le chocolat blanc en morceaux et mettez-le dans un saladier assez profond.

Etape 2 :

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.

Etape 3 :

Placez la rhubarbe dans une casserole avec les 3 c à s de sucre et 2 c à s d'eau.

Faites cuire 15 min à feu moyen pour obtenir une compote, goûtez pour ajuster la quantité de sucre si nécessaire.
Laissez refroidir.

Etape 4 :

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.

Etape 5 :

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.

Etape 6 :

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.

Etape 7 :

Décorez au moment de servir, dégustez frais.