

VERRINE A LA RHUBARBE ET A LA FRAMBOISE



Pour 6 personnes

Ingrédients :

500 g de rhubarbe

200 g de brisures de framboise

30 cl de lait

1 œuf+ 2 jaunes

75 g + 130 g de sucre

20 cl de crème liquide entière

20 g de farine

1 gousse de vanille

Eplucher la rhubarbe et la couper en tronçons. La faire cuire avec 75 g de sucre pour obtenir une compote.

Décongeler les brisures de framboises et les réduire en coulis au mixer.

Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille puis couper le feu et laisser infuser environ 15 minutes. Gratter la gousse de vanille pour récupérer les graines.

Battre les œufs avec 130 g de sucre. Ajouter la farine et délayer le tout avec le lait. Faire cuire la préparation à feu doux en tournant environ 10 minutes.

Partager la crème en 2/3 et 1/3.

Monter la crème fraîche en chantilly et l'ajouter au 2/3 pour avoir une crème mousseline légère. Ajouter le coulis de framboise au 1/3.

Remplir les verrines avec la compote de rhubarbe, la crème mousseline et en dernier la crème rose.