

Mousse de rhubarbe

Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de rhubarbe
100 g de sucre
200 g de yaourt nature
1 dl de crème
1 sachet de sucre vanillé
3 feuilles de gélatine ou de l'agar-agar

Préparation

- Laver, peler et couper les tiges de rhubarbe en petits dés. Les faire cuire 10 minutes avec le sucre et le sucre vanillé, puis les réduire en purée à l'aide d'un mixer.
- Faire ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide, puis l'essorer et la rajouter à la purée de rhubarbe chaude. Laisser tiédir.
- Mélanger le yaourt battu et la crème fouettée. Incorporer le mélange à la rhubarbe.
- Verser dans des verrines et réserver au frais.

Dressage

Au moment de servir, on peut décorer les verrines avec des amandes effilées grillées ou des pistaches grillées et concassées.