



🕒 45 MIN 🍴 EXPÉRIMENTÉ 🌿 SANS GLUTEN

## Mousse à la rhubarbe avec compote de rhubarbe

LA MOUSSE À LA RHUBARBE AVEC COMPTE DE RHUBARBE EST UN DESSERT MERVEILLEUX QUI REND PARFAITEMENT HOMMAGE À CETTE DÉLICIEUSE PLANTE PRINTANIÈRE.

Pour  personnes

### INGRÉDIENTS

**4 feuilles** de gélatine  
**400 g** de tiges de rhubarbe  
**200 g** de sucre  
**2 dl** d'eau  
**300 g** de séré à la crème  
**2 dl** de crème entière

**Photos:** Claudia Linsi  
**Recettes:** Annina Ciocco

### Préparation

①

Faire tremper la gélatine dans un grand volume d'eau froide. Couper la rhubarbe en bâtonnets d'env. 5 cm de longueur. Les faire cuire brièvement avec le sucre et l'eau en les gardant bien fermes. Réserver un peu de rhubarbe et de sirop de sucre pour la finition. Remplir des verres de la moitié des bâtonnets de rhubarbe avec un peu de sirop de sucre. Faire cuire le reste de la rhubarbe jusqu'à tendreté. Réduire en purée avec un mixeur-plongeur. Essorer la gélatine et la faire fondre dans la purée encore chaude. Ajouter le séré et bien mélanger. Réserver au frais jusqu'à ce que l'appareil commence à prendre. Fouetter la crème et l'incorporer. Répartir la mousse sur la rhubarbe dans les verres. Laisser raffermir env. 3 h au réfrigérateur. Servir avec les bâtonnets de rhubarbe au sirop de sucre réservés.

### Temps de préparation

Préparation env. 45 min  
 + raffermissement env. 3 h

