

## Verrines rhubarbe, fraise et mascarpone



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Repos** : 120 mn

**Cuisson** : 15 mn

### Ingrédients

- 500 g de rhubarbe
- 400 g de fraises
- 125 g de mascarpone
- 1 paquet de sucre vanillé
- 4 cs de sucre en poudre
- 3 cs de sucre glace
- 15 cl de crème fraîche entière liquide

### Préparation

- 1 La veille, placez au réfrigérateur le mascarpone, la crème liquide, les fouets de votre batteur et le bol. Pelez les tiges de rhubarbe et coupez-les en tronçons de 3 cm, saupoudrez de 4 cuillères à soupe de sucre en poudre. Faites cuire en compote 15 minutes (vous pouvez préparer cette compote la veille).
- 2 Lavez les fraises, coupez-les en morceaux et écrasez-les au mixeur ou blender pour obtenir un coulis. Ajouter un paquet de sucre vanillé selon l'acidité des fruits et votre goût. Gardez 3 fraises pour la décoration.
- 3 Montez le mascarpone façon chantilly : versez la crème fleurette et le mascarpone dans le bol mis au réfrigérateur la veille. Mélangez au fouet et continuez de fouetter. Puis versez le sucre glace et continuez de fouetter jusqu'à l'obtention d'une chantilly.
- 4 Montez les verrines : une couche de coulis de fraises, une couche de crème, une couche de compote de rhubarbe, une couche de crème, etc.
- 5 Réservez au réfrigérateur au moins 2 heures. Si vous ne trouvez pas de rhubarbe fraîche sur le marché, vous pouvez utiliser de la rhubarbe surgelée. Terminez par quelques fraises coupées et la décoration de votre choix.

Proposé par



**annie-claude**

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

