

Verrines aux fruits
 Compote de rhubarbe et chantilly
 d'amandes



2h50 **20 min** **30 min** **2h** **294**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
 compote**

5 tige(s) **Rhubarbe**
 500 g **Sucre semoule**
 50 cl **Eau**
 25 cl **Crème liquide
 (fleurette)**
 50 g **Pâte d'amande**

Étape 1

Préparation de la rhubarbe

- 1 Eplucher les tiges de rhubarbe à l'aide d'un couteau d'office. Gratter les tiges avec la lame pour enlever les dernières fibres.
- 2 Tailler la rhubarbe en deux dans la longueur avec un couteau éminceur, puis en petits cubes. Réserver dans un saladier.
- 3 Verser le sucre sur les morceaux de rhubarbe, mélanger à l'aide d'une cuillère. Laisser macérer pendant 5 à 10 minutes.
- 4 Verser l'eau dans une casserole ou une bouilloire puis porter à ébullition. Verser l'eau bouillante sur la rhubarbe, laisser refroidir pendant 10 minutes environ.
- 5 Egoutter la rhubarbe dans une passoire placée au dessus d'une casserole. Réserver la rhubarbe dans un saladier.
- 6 Porter la casserole de sirop de rhubarbe à ébullition. Lorsque l'eau bout, la verser sur la rhubarbe et laisser reposer à nouveau pendant environ 10 minutes.
- 7 Egoutter la rhubarbe à l'aide de la passoire placée sur

un saladier. Débarrasser la rhubarbe dans un autre saladier et réserver au réfrigérateur pendant environ 1h.

Étape 2

Préparation de la chantilly

- 1 Tailler la pâte d'amandes en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur. Placer dans un bec verseur.
- 2 Verser la crème dans une casserole, porter à ébullition.
- 3 Verser la crème bouillante sur la pâte d'amandes, mixer avec le mixeur plongeant.
- 4 Verser le mélange dans un chinois placé au dessus d'un saladier. Réserver le mélange au réfrigérateur pendant environ 1h.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la crème du réfrigérateur, la verser dans un siphon à l'aide d'un entonnoir.
- 2 Refermer le siphon et visser 2 cartouches. Secouer le siphon, contrôler la tenue de la chantilly dans un récipient.
- 3 Remplir les verrines de compote de rhubarbe à l'aide d'une cuillère à soupe. Ajouter la chantilly d'amandes sur la compotée de rhubarbe à l'aide du siphon, servir.