

Délice à la rhubarbe

Ingrédients :

<u>1.compote rhubarbe :</u>	<u>2. Mousse :</u>	<u>3.Biscuit :</u>	<u>5.Garniture :</u>
-150g rhubarbe	-50g de demi crème	-3 spéculos	-2tiges rhubarbe
-60g sucre	- ½ c.s sucre	-10g beurre	-75g sucre
-2feuilles gélatine	-75g compote rhubarbe		-50g framboises
-2c.s d'eau	-1c.c soutien crème		-225g d'eau
			-2feuille gélatine
			-1c.c eau de rose
			-40g de myrtilles

Décor : cœur en chocolat et fleurs de bourrache

Préparation :

1.compote : Peler la rhubarbe, couper en dés, mettre dans une casserole, mettre les feuilles de gélatine dans l'eau **froide**. Ajouter 2 c.s d'eau dans la casserole avec 60g de sucre. Cuire à feu moyen j'usqu'à ce que la rhubarbe fonde, couper le feu puis ajouter les **2** feuilles de gélatine, passer au mixeur plongeant. Verser dans un bol en verre puis mettre au **frigo**.

2.Mousse : Battre la crème avec le sucre (½ c.s) et le soutien pour crème(1c.c). Une fois la crème bien ferme, ajouter 75 de **compote**, mélanger délicatement puis mettre au **frigo**.

3.Biscuit : Faire fondre les 10g de beurre puis Ecraser **3** spéculos

4.mise en place : Placer les **2** moules sur assiette, mettre un fond de spéculos,mettre au frigo pendant 1mintute.Ajouter ensuite une couche de compote puis la mousse rhubarbe, puis mettre au **congélateur**.

5.Garniture : Préchauffer un four à **180°**. Mettre dans une casserole(poêle) les framboises,les myrtilles, l'eau et le sucre, réduire à feu **moyen (7)** pendant 5 minutes(surveiller la cuisson). Peler la rhubarbe, et faire des dés de **2 cm** de longueur, **1-1,5 cm** largeur. Filtrer dans une passoire le sirop obtenu et mettre dans une petite plaque au four avec les dés de rhubarbe et la **c.c** d'eau de rose pendant **12** minutes à **180°**.Pendant ce temps commencer l'étape **6**. Une fois sorti du four, ajouter les feuilles de gélatine et mettre au frigo et y mettre un **sous-plat**.

6.Décoration : Faire fondre le chocolat, faire **3** cœurs dans le petit moule et **4** cœurs sur papier sulfurisé. Mettre au frigo.

7.Démoulage : Démouler délicatement les **2** desserts avec une **spatule**, ajouter la garniture en quinconce, appliquer le sirop avec un pinceau puis mettre au frigo avec les décorations prête.