



## Douceur rose de fraises et rhubarbe



### Ingrédients :

- 3 belles tiges de rhubarbe fraîches
- 80 g de sucre roux + 4 CS
- 300 g de fraises
- 1 kg de fromage blanc
- 6 biscuits cuillères ou des chutes de biscuit cuillère maison - feuilles de menthe - une pincée de vanille en poudre

#### 1. Compotée de rhubarbe :

- Peler la rhubarbe pour lui enlever les fils, puis couper la chair en tronçons. Dans un saladier, mélanger 80 g de sucre et la rhubarbe. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 3 heures, le temps que la rhubarbe rende son eau. Verser ensuite le contenu du saladier dans une casserole, et faire cuire la compotée à feu doux pendant 15 minutes.
- Au bout des 15 minutes de cuisson, ajouter 100 g de fraises coupées en morceaux, et poursuivre la cuisson 5 minutes.
- J'aime la compote assez lisse, j'ai donc passé le contenu de la casserole au blender pour ne pas avoir de morceaux de fraises ni de rhubarbe. Laisser ensuite refroidir.

#### 2. Préparation au fromage blanc à la vanille :

- Dans un saladier, mélanger 500 g de fromage blanc, 2 cuillères à soupe de sucre et la vanille. Réserver.

#### 3. Préparation au fromage blanc à la fraise :

- Passer au blender 100 g de fraises, les mélanger avec le reste de fromage blanc, et les deux cuillères à soupe de sucre. Réserver.

#### 4. Assemblage :

- Disposer les ingrédients dans les verres, en respectant l'ordre suivant : un biscuit, une couche de compotée de fraise-rhubarbe, une couche de fromage blanc à la vanille, une couche de fromage blanc à la fraise.
- Décorer les verres avec les fraises restantes, et les feuilles de menthe. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

**Audrey Bourdin**

Mail : [piaugeard.audrey@wanadoo.fr](mailto:piaugeard.audrey@wanadoo.fr) - Blog : <http://audreycuisine.canalblog.com>