

Crème au séré et compote de rhubarbe

Préparation et cuisson: env. 40 min
Mise au frais: env. 1 heure 50 min
Pour 4 coupes d'env. 2½ dl

Compote de rhubarbe

2 c. à soupe **de jus d'orange**
2 c. à soupe **de sirop de grenadine**
env. 4 c. à s. **de sucre**
3 **clous de girofle**

porter à ébullition dans une casserole en inox, baisser le feu, cuire env. 5 min à feu doux et à couvert, retirer les clous de girofle

1 kg **de rhubarbe-fraise**, coupée en biais, en tranches d'env. 5 mm d'épaisseur

ajouter, cuire la rhubarbe env. 4 min à feu doux, en la tenant croquante, filtrer et recueillir le liquide, en mettre 2 c. à soupe dans une terrine avec la rhubarbe, laisser tiédir, couvrir et mettre au frais. Remettre le reste du liquide dans la casserole, réserver

Crème au séré

1 **jaune d'œuf frais**
1 c. à soupe **de sucre**

travailler au fouet ou au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse

125 g **de séré mi-gras**
½ c. à café **de sucre vanillé**

incorporer

2 feuilles **de gélatine**, env. 5 min dans de l'eau froide, égouttées
liquide réservé, bouillant

délayer la gélatine dans le liquide bouillant, mélanger à 2 c. à soupe de la masse au séré et bien incorporer au reste. Mettre au frais jusqu'à ce que la masse prenne légèrement au bord, lisser

1 dl **de crème**, fouettée
1 **blanc d'œuf frais** et
1 pincée **de sel**, battus en neige

incorporer délicatement à l'aide d'une spatule en caoutchouc

Garniture: remplir les coupes à raison de 2 c. à soupe de crème au séré chacune, mettre au frais env. 10 min, ajouter dans chaque coupe 2 c. à soupe de compote de rhubarbe, couvrir avec la crème restante, remettre au frais env. 10 min. Répartir le reste de la compote, couvrir et mettre au frais env. 1½ heure.

Par personne: lipides 12 g, protéines 9 g, hydrates de carbones 31 g, 1159 kJ (277 kcal)

