

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



20 MIN



4 P.



CRÉMANT ROSÉ

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

MOUSSE DE FRAISE, RHUBARBE ET ÉPICES

Ingrédients

- 500g de rhubarbe
- 50g de sucre
- 500g de fraises
- 50g de sucre
- 4g de gélatine
- 1 CS de poudre d'un mélange d'anis, de gingembre, de cannelle

La rhubarbe

- Eplucher les tiges de rhubarbe, les couper en petits morceaux et les mettre à cuire avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une compote.
- Mettre cette compote à égoutter puis la passer au mixeur.

La mousse de fraise

- Equeuter les fraises, les couper en 2, ajouter le sucre et la poudre d'épices. Laisser confire 1 heure à température ambiante puis mixer.
- Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Chauffer 1/4 de la pulpe de fraise sans faire bouillir. Egoutter les feuilles de gélatine, les presser et les ajouter à la mousse de fraises chaude. Mélanger avec le reste de la mousse de fraise froide. Mettre cette mousse dans les verrines et laisser prendre au réfrigérateur. Ajouter alors la pulpe de rhubarbe sur la mousse de fraise et décorer avec quelques morceaux de fraises. Servir.