



Mes commissions pour 6 personnes :

- 4 tiges de rhubarbe
- 150 g de fraises (mara des bois)
- 50 g de sucre cassonade + 1 cuillère à café
- 150 g de crème fraîche liquide
- 10 feuilles de menthe fraîche
- Huile d'olive de Gratte Semelle (600)

Préparation :

La veille ou quelques heures avant, mettre dans une casserole la crème fraîche liquide et la faire bouillir.

Puis la verser dans un bol sur les feuilles de menthe fraîche et laisser macérer la nuit ou quelques heures au réfrigérateur.

Bien laver les tiges de rhubarbe, les couper en tronçons, en tirant les fils.

Les mettre dans une casserole avec un verre d'eau, faire cuire 10 minutes à couvert, puis découvrir et surveiller la cuisson, en tournant avec une cuillère en bois pour éviter qu'elle n'attache.

Quand la rhubarbe se transforme en compote, ajouter le sucre et les fraises que vous aurez rapidement passées sous l'eau, équeutées et coupées en deux.

Laisser cuire encore quelques minutes.

Laisser refroidir et émulsionner dans le blender cette compote.

Enlever la menthe de la crème fraîche et monter celle-ci sans atteindre la chantilly en y ajoutant une cuillère à café de cassonade.

Verser la crème de rhubarbe dans des vélines transparentes jusqu'à mi-hauteur, puis y ajouter une cuillère de crème et une lichette d'huile d'olive.