Pierre Cheucle

Verrines aux fruits

Compote de rhubarbe et chantilly d'amandes

2h50	20 min	30 min	2h	294
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la compote

- 5 tige(s) **Rhubarbe**
- 500 g **Sucre semoule**
- 50 cl **Eau**
- 25 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 50 g **Pâte d'amande**

Étape 1

Préparation de la rhubarbe

1. Eplucher les tiges de rhubarbe à l'aide d'un couteau d'office. Gratter les tiges avec la lame pour enlever les dernières fibres.
2. Tailler la rhubarbe en deux dans la longueur avec un couteau éminceur, puis en petits cubes. Réserver dans un saladier.
3. Verser le sucre sur les morceaux de rhubarbe, mélanger à l'aide d'une cuillère. Laisser macérer pendant 5 à 10 minutes.
4. Verser l'eau dans une casserole ou une bouilloire puis porter à ébullition. Verser l'eau bouillante sur la rhubarbe, laisser refroidir pendant 10 minutes environ.
5. Egoutter la rhubarbe dans une passoire placée au dessus d'une casserole. Réserver la rhubarbe dans un saladier.
6. Porter la casserole de sirop de rhubarbe à ébullition. Lorsque l'eau bout, la verser sur la rhubarbe et laisser reposer à nouveau pendant environ 10 minutes.
7. Egoutter la rhubarbe à l'aide de la passoire placée sur

un saladier. Débarrasser la rhubarbe dans un autre saladier et réserver au réfrigérateur pendant environ 1h.

Étape 2

Préparation de la chantilly

1. Tailler la pâte d'amandes en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur. Placer dans un bec verseur.
2. Verser la crème dans une casserole, porter à ébullition.
3. Verser la crème bouillante sur la pâte d'amandes, mixer avec le mixeur plongeant.
4. Verser le mélange dans un chinois placé au dessus d'un saladier. Réserver le mélange au réfrigérateur pendant environ 1h.

Étape 3

Dressage

1. Sortir la crème du réfrigérateur, la verser dans un siphon à l'aide d'un entonnoir.
2. Refermer le siphon et visser 2 cartouches. Secouer le siphon, contrôler la tenue de la chantilly dans un récipient.
3. Remplir les verrines de compote de rhubarbe à l'aide d'une cuillère à soupe. Ajouter la chantilly d'amandes sur la compotée de rhubarbe à l'aide du siphon, servir.