

Charlotte à la rhubarbe



Ingrédients :

- 500g de rhubarbe
- 125g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3,5 feuilles de gélatine
- 250g de crème fraîche
- biscuits à la cuillère
- quelques fraises, coulis de fruits rouges

Préparation :

Peler la rhubarbe, la couper en petits tronçons et la cuire à feu doux avec le sucre, laisser réduire une quinzaine de minutes. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée dans la compote de rhubarbe chaude. Laisser refroidir.

Tremper les biscuits à la cuillère dans un peu d'eau et garnir un moule à charlotte.

Fouetter la crème en augmentant progressivement la vitesse du batteur pour la monter en chantilly. Quand elle commence à bien épaissir ajouter le sucre vanillé.

Incorporer délicatement la crème fouettée dans la compote à l'aide d'une maryse. Verser la crème sur les biscuits. Si votre moule est assez haut, insérer une couche de biscuits trempés dans l'eau. Verser à nouveau de la crème et terminer par une rangée de biscuits trempés dans l'eau.

Filmer et réserver au frais 24 heures.

Démouler et décorer de quelques fraises et de rhubarbe.