***Verrines fraise-rhubarbe et mousse au chocolat blanc***

***Pour 2 personnes***

Compotée de rhubarbe

1 grosse tige de rhubarbe

1 cuil à soupe de sucre

1cuil à soupe de jus de citron

Mousse chocolat blanc

90g de chocolat blanc

100ml de crème liquide

1 cuil à café de sucre glace

1 petite fève tonka

le zeste d'1/2citron

Finition

125g de fraises

1 gavotte

quelques pistaches

Compotée de rhubarbe: Lavez la tige de rhubarbe, retirez les extrémités et taillez-la en morceaux.

Versez le sucre et le jus de citron dans une casserole, ajoutez les morceaux de rhubarbe et faites cuire jusqu'à ce que vous obteniez une compotée, au besoin ajoutez un petit fond d'eau pour éviter que la rhubarbe attache au fond de la casserole. Laissez refroidir.

Mousse au chocolat blanc: Fouettez la crème bien froide avec le sucre glace, la fève tonka râpée et le zeste de citron râpé lui aussi pour obtenir une chantilly ferme.

Faites fondre le chocolat blanc au bain marie (si il ne fond pas bien, ajoutez 1 ou 2 cuillères à café de crème liquide).

Montage: Répartissez la compotée de rhubarbe dans le fond de deux verrines, recouvrez-la de mousse au chocolat blanc puis ajoutez les fraises coupées en morceaux sur la mousse.

Pour finir saupoudrez les fraises de gavottes écrasées et de pistaches concassées. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.