
MOUSSE GLACÉE A LA RHUBARBE

Ingrédients pour 6 personnes :

500 g de rhubarbe + 200 g de sucre (100 g pour macération,
100 g pour cuisson)
1/2 verre de vin blanc
200 g de sucre semoule
4 jaunes d'œufs
1/2 citron
Vanille
1/2 litre de crème Chantilly
1/4 de litre de coulis de framboises
Chantilly pour décorer

Peler la rhubarbe, la couper en morceaux de 4 cm et la laisser macérer durant la nuit avec 100 g de sucre. La cuire avec le sucre, le vin blanc et le jus du 1/2 citron jusqu'à ce que la rhubarbe tombe en morceaux. Laisser refroidir.

Mettre dans une casserole les 4 jaunes d'œufs, le sucre et la vanille. Batre mousseux sur feu doux, ou encore mieux, au bain-marie. Dès que la masse commence à épaissir, retirer du feu et refroidir en continuant de fouetter.

Mélanger cet appareil avec la crème Chantilly et la purée de rhubarbe. Verser dans un moule et mettre au congélateur durant 3 heures.

Démouler sur un plat et napper autour avec le coulis de framboises. Décorer la mousse avec de la crème Chantilly.