Verrines de rhubarbe au mascarpone et spéculoos

Dessert

Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 329.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 17.429

Les ingrédients

- 400.0 gr Rhubarbe
- 100.0 gr Framboise
- 70.0 gr Sucre
- 4.0 p Amande éffilée
- 4.0 u Speculoos
- 150.0 gr mascarpone
- 75.0 gr Creme liquide 30pc

Préparation du coulis de fruits
Eplucher la rhubarbe puis la couper en tronçons.
Dans une casserole, mettre à compoter la rhubarbe avec les framboises, le sucre.

Préparation de la crème
Dans un saladier, monter en chantilly le mascarpone et la crème fraîche.

Préparation des verrines
Emietter les spéculoos et en mettre un peu au fond des verrines (en garder pour le dessus du dessert). Ajouter 2 cuillères à soupe de crème, 2 cuillères à soupe de compote. Saupoudrer d'amandes effilées, remettre 2 cuillères à soupe de crème et finir par des éclats de spéculoos.

Repos
Remettre au frais au moins 30 minutes.

Présentation
Vous pouvez remplacer la crème mascarpone par du fromage blanc 0%.