

Verrines de confit de rhubarbe à la fraise & ricotta onctueuse rose-gingembre



Pour 2 repas de fille(s) :

- 8 mini biscuits à la cuiller (Monop') ou 4 biscuits roses de Reims (je n'en avais pas sous la main, et puis je préfère les biscuits à la cuiller, plus moelleux)
- 2 cs de jus de cranberries pour humidifier les biscuits

Confit rhubarbe-fraise :

- 300g de rhubarbe fraîche (poids nettoyée et épluchée)
- 2 belles cs de confiture de fraises (maison, de l'année dernière : c'est pas encore vraiment la saison des fraises)
- 100g de sucre en poudre
- 1 belle pincée de gingembre moulu

Crème à la ricotta :

- 150g de ricotta au lait de bufflonne (marque Monop', cent fois meilleure que la ricotta ordinaire des supermarchés)
- 3 cs de sirop de rose (marque Terre Exotique)
- 3 cs de sirop de gingembre (épicerie exotiques)

1. Détaillez la rhubarbe en bâtonnets de 2 cm de long. Saupoudrez de 50g de sucre, mettez à dégorger dans une passoire au-dessus de l'évier, patientez 30 minutes.

2. Faites cuire le contenu de la passoire avec le reste de sucre et le gingembre moulu, d'abord à feu moyen-vif,

en remuant constamment (5 minutes), puis baissez un peu le feu mais poursuivez la cuisson à découvert (10 minutes) pour faire réduire au maximum. Ajoutez la confiture de fraise au cours des 5 dernières minutes de cuisson. Laissez refroidir complètement.

3. Battez légèrement la ricotta au fouet électrique ou à la main pour la lisser, tout en ajoutant les deux sirops.

4. Montage des verrines : trempez 2 boudoirs très rapidement dans le jus de cranberries, disposez au fond des verres. Versez une couche de confit de rhubarbe, puis une couche de crème à la ricotta, puis recommencez l'ensemble des opérations. Réfrigérez au moins 1 heure avant de déguster, mais sortez les verrines 10 minutes avant pour ne pas qu'elles soient trop froides.

<http://www.nataliakriskova.com/article-29712026.html>

