

# Verrine printanière Rhubarbe-Fraise au Crumble de Noisettes



## Ingrédients pour 4 grandes verrines:

### *Crumble de noisettes:*

70g de farine mi complète T80  
70g de cassonade  
30g de poudre de noisettes  
50g de beurre 1/2 sel  
1/2 paquet de levure chimique

### *Compotée de rhubarbe:*

500g de rhubarbe  
90g de sucre  
1 demi gousse de vanille  
15g de beurre

### *Crème au mascarpone:*

2 oeufs  
250g de mascarpone  
70g de sucre  
250g de fraises

## Préparation:

*La rhubarbe :* La veille, éplucher la rhubarbe et la couper en petits morceaux dans une passoire, saupoudrer de 30g de sucre et laisser au frais toute une nuit. Le lendemain, faire fondre le beurre dans une sauteuse et compoter la rhubarbe avec le sucre restant et la vanille. Compter 3/4 minutes de cuisson à feu vif (il doit rester des morceaux).

*Le crumble de noisettes :* mettre tous les ingrédients dans un saladier et mélanger du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Étaler le crumble sur une

plaque antiadhésive ou une feuille de silicone et enfourner à four préchauffé à 180°C pour 12 minutes.

*La crème au mascarpone* : Dans un saladier, travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis y incorporer le mascarpone. Battre les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la préparation au mascarpone à l'aide d'une maryse.

*Montage de la verrine* :

- Répartir la moitié de la rhubarbe dans le fond des verrines
- Déposer une couche de crème au mascarpone
- Dresser les fraises émincées
- Mettre une couche de crumble
- Répartir le reste de la rhubarbe
- Déposer une deuxième couche de crème au mascarpone
- Saupoudrer la surface de la crème de crumble aux noisettes ( ceci peut être fait au moment du service pour éviter qu'il ne ramollisse).
- Réserver au frais au moins 1 heure à l'avance.