

Recette de la saison

Printemps 2013

Le duel des fruits dans la verrine

Ingrédients par personne:

1 boule Giolito Vaniglia Bourbon

1/2 dl crème

1 meringue (concassé)

½ queue de la rhubarbe

1 TL sucre vanillé

peu de sucre

peu de fécule de maïs

2 fraîches fraises

Liste des courses (4 Pers.)

2 queues de la rhubarbe

2 dl crème

4 meringues

4 TL sucre vanillé

peu de sucre

peu de fécule de maïs

8 fraîches fraises

1 bidon Giolito Vaniglia Bourbon

Préparation:

1. Compote de rhubarbe

Lavez la rhubarbe, à volonté la rhubarbe peut être pelée, mais le bordé de la rhubarbe donne une belle couleur à la fin. Coupez la queue de la rhubarbe en petit tranche de 1 cm. Donnez les tranches dans l'eau mijotant, ajoutez le sucre vanillé et laissez tous mijoter jusqu'à ce que les tranches de la rhubarbe soient molles (Tip : les tranches de la rhubarbe deviennent molles très vite). Épaissez la compote avec un peu de fécule de maïs et finalement goûtez tous avec un peu de sucre.

2. Couverture de crème

Battez 1/2 dl de crème

3. Composition du dessert

- Mettez en place une verrine
- Donnez la meringue concassée dans la verrine
- Mettez au-dessus la crème battue comme une couverture
- Versez prudent la compote de rhubarbe dans la verrine
- Mettez au-dessus les fraises bien coupées
- Finalisez le dessert avec une grande boule de glace Giolito Vaniglia Bourbon en sommet

Giolito vous souhaite un bon appétit et joyeuses Pacques!

