

## 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!

