



## **Compotée de Rhubarbe, fraise de Touraine et chantilly à la Menthe**

**Cette recette proposée par le chef Hervé Chardonneau, Restaurant Casse-Cailloux, à Tours a été présentée à l'Atelier des Chefs de Vitiloire 2016.**

### **Ingrédients (pour 4 personnes)**

1/2 l de crème liquide  
40g de sucre glace  
3 brins de menthe  
1 barquette de fraises de Touraine 250g  
4 tiges de Rhubarbe

Sucre (prévoir 100g pour 1kg de rhubarbe)  
Pour les plus gourmands, meringue ou biscuit sablé

## Préparation

La veille

Faire bouillir la crème avec le sucre glace et les feuilles de menthe, puis mettre au frais.

Epluchez la rhubarbe, la tailler en tronçons et saupoudrez de sucre, puis mettre au frais

Le jour J

Filtrez la crème, la monter au batteur électrique soit au syphon

Mettre la rhubarbe à cuire dans une casserole à feu doux, puis laissez refroidir

Dressage

Dans une coupelle, ajoutez une belle cuillère de compotée de rhubarbe, ajoutez les fraises coupées en morceaux, puis ajoutez la crème chantilly à la menthe

Pour les gourmands, au fond et avant la rhubarbe, on peut rajouter une meringue ou des morceaux concassés fin de biscuit sablé

Servez et dégustez !

**Recette ATELIER DES CHEFS - VITILOIRE 2016**

**Casse Cailloux**

26 rue Jehan Fouquet

37000 Tours

0247616064

[www.casse-cailloux.fr](http://www.casse-cailloux.fr)