



Verrines fraise rhubarbe par Laurent Le Daniel

**Verrines fraise rhubarbe, une recette Relais
Desserts, signée Laurent Le Daniel, Meilleur
Ouvrier de France et pâtissier à Rennes (35).**

Pour 8 verrines individuelles

Meringue française

125 g de blanc d'œuf

125 g de sucre semoule

100 g de sucre glace

À faire la veille. Monter les blancs d'œufs avec la moitié du sucre semoule à l'aide d'un fouet. Lorsque la texture est très ferme, ajouter le reste du sucre tout en

continuant à battre. Retirer ensuite le fouet et incorporer délicatement le sucre glace.

Dresser à l'aide d'une poche à douille des boudins de meringue les uns à côté des autres sur une feuille de papier cuisson.

Enfourner à four très doux (90 °C) pendant 1 h 30 environ. La meringue doit être très sèche.

Au besoin, lorsqu'elle est froide, la conserver dans une boîte parfaitement hermétique.

Compotée de fraises et rhubarbe

280 g de rhubarbe fraîche

50 g de sucre semoule

5 g de pectine de pomme

160 g de fraises fraîches

Laver et éplucher la rhubarbe puis la couper en petits tronçons de 1 cm environ. Mettre la moitié du sucre dans une casserole et ajouter la rhubarbe. Cuire à feu vif environ 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le fruit ne contienne plus d'eau.

Ajouter ensuite le reste de sucre préalablement mélangé à la pectine de pomme et continuer la cuisson, sans trop compoter la rhubarbe.

Incorporer alors les fraises entières ou coupées en deux suivant leur grosseur.

Stopper aussitôt la cuisson en déposant la compotée au fond des verrines. Puis refroidir au réfrigérateur.

Crème d'ange

125 g de crème liquide

30 g de blanc d'œuf frais

30 g de sucre semoule

250 g de fromage blanc

75 g de crème fraîche épaisse

Monter la crème liquide au fouet jusqu'à obtenir une texture ferme. Monter à part les blancs avec le sucre semoule. Mélanger ensuite ces deux parties et y ajouter le fromage blanc ainsi que la crème épaisse, le tout très délicatement afin d'obtenir une texture très légère. Dresser aussitôt dans les verrines.

Montage

Quelques fraises et de la menthe fraîche pour décorer

Lorsque les verrines de compotée sont bien froides, réaliser la crème d'ange (qui ne peut attendre !) puis dresser dans celles-ci.

Mettre à nouveau au frais afin de durcir la crème.

Pour finir, décorer au dernier moment avec des fraises et un peu de menthe ciselée, puis des morceaux de meringue soigneusement coupée.

MAISON LE DANIEL

<http://www.patisserieledaniel.fr/fr>

Relais Desserts

<https://www.relais-desserts.net>