

Crumble Fraises Label Rouge et rhubarbe

4 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

Des sablés bretons
500 g de fraises Label Rouge
250 g de rhubarbe
40 g de sucre en poudre + 2 cuillères à soupe
1/2 cuillère à café de gingembre frais
1 filet d'huile de pistache
100 gr de chocolat noir

Préparation :

1 /Faites fondre le chocolat.
Pendant ce temps préparer 2 feuilles de papier sulfurisé de même taille. Quand le chocolat est fondu, versez-le sur une feuille sulfurisée, couvrez d'une seconde feuille et étalez le chocolat au rouleau à pâtisserie pour en faire une fine feuille de chocolat. Laissez refroidir.

2 /Epluchez la rhubarbe, coupez-la en petits morceaux. Vous pouvez la faire dégorger dans une

passoire, tout comme pour les concombres, avec une pincée de sel, pendant une vingtaine de minutes (facultatif). Déposez la rhubarbe dans une casserole, versez le sucre, ajoutez le gingembre et remuez et faites compoter pendant 25 mn environ, à feu doux. Laissez ensuite refroidir.

3 /Préparez les fraises Label Rouge (ici des gariguettes): lavez-les rapidement et équeutez-les ensuite (pour ne pas qu'elles se gorgent d'eau au lavage. Coupez-les en deux et mettez-les dans un saladier . Saupoudrez de 2 CS de sucre en poudre, mélangez et réservez.

4 /Le dressage des verrines :
Préparer des verrines sur votre plan de travail. Emiettez un sablé bretons au fond fond de chaque verrine.
Voici maintenant l'opération la plus délicate: ôtez la feuille de papier sulfurisée du dessus du chocolat.
A l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce (dont vous aurez légèrement chauffé les bords), découpez un disque de chocolat et déposez-le dans la première verrine, délicatement, en faisant en sorte que le disque ferme hermétiquement la verrine. Renouveler pour les autres verrines.
Déposez ensuite la compotée de rhubarbe sur le disque de chocolat.
Disposez ensuite les fraises, arrosez de quelques gouttes d'huile de pistache et servez…