

# Mousse de rhubarbe

*Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min*

## **Ingrédients (4 pers.)**

500 g de rhubarbe  
100 g de sucre  
200 g de yaourt nature  
1 dl de crème  
1 sachet de sucre vanillé  
3 feuilles de gélatine ou de l'agar-agar



## **Préparation**

Laver, peler et couper les tiges de rhubarbe en petits dés. Les faire cuire 10 minutes dans un peu d'eau avec le sucre et le sucre vanillé. Les réduire en purée à l'aide d'un mixer.

Faire ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide, l'essorer et l'ajouter à la purée de rhubarbe chaude. Laisser tiédir.

Mélanger le yaourt battu et la crème fouettée. Incorporer ce mélange à la rhubarbe.

Verser dans des verrines et réserver au frais.

## **Dressage**

Au moment de servir, on peut décorer les verrines avec des amandes effilées grillées ou des pistaches grillées et concassées.