


# PARFAIT GLACÉ FRAISE ET RHUBARBE

 Nombre de personnes : 6 à 8 personnes

## INGRÉDIENTS

---

- 400 g de rhubarbe
- 100 g de sucre
- 3 blancs d'œufs
- 50 g d'eau
- 500 g de coulis de fraise
- 150 g de crème liquide

## PRÉPARATION

---

1. Éplucher les tiges de rhubarbe puis les tailler en dés. Les mettre à cuire dans une casserole avec le sucre (100 g).
2. Laisser compoter à feu doux pendant 1 h en remuant de temps en temps pour avoir une consistance épaisse. Laisser ensuite refroidir complètement.
3. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et les porter à ébullition. En parallèle, commencer à fouetter doucement les blancs en neige. Quand le sirop atteint la température de 120°C et que les blancs forment une belle mousse souple, ajouter le sirop de sucre en filet entre la paroi de la cuve du batteur et les branches du fouet.
4. Augmenter ensuite la vitesse du batteur et fouetter jusqu'à complet refroidissement. On doit obtenir une meringue très serrée, c'est la meringue italienne.
5. Ajouter alors le coulis de fraise à la meringue en mélangeant doucement à l'aide d'une maryse.
6. Fouetter la crème en chantilly puis l'incorporer délicatement à la maryse au mélange meringue/coulis.
7. Remplir des ramequins ou des petits moules en aluminium avec une première couche de préparation. Déposer une cuillère à café de compotée de rhubarbe puis terminer de remplir les moules.
8. Réserver au congélateur pendant plusieurs heures.
9. Sortir du congélateur 10 à 15 mn avant de déguster.