



MOUSSE DE
YAOURT À
LA RHUBARBE

MOUSSE DE YAOURT À LA RHUBARBE

Ingrédients :

- ▶ 350g de yaourt de qualité
- ▶ 1 cuillère à soupe de crème épaisse
- ▶ 2 blancs d'œuf
- ▶ 80g de sucre cristal
- ▶ Arome d'amande amère
- ▶ 250g de rhubarbe bien rouge
- ▶ 100g de sucre
- ▶ 1 orange

Préparation :

- 1** Commencer par bien laver la rhubarbe, et la tailler en segments de 10 cm. Ne pas l'éplucher. Presser l'orange pour en retirer tout le jus et tailler des zestes.
- 2** Préchauffer le four PlusSteam à 200°C. Ajouter 15 cl d'eau sur la sole. La vapeur d'eau va rendre les tiges de rhubarbe fondante.
- 3** Etaler les tiges de rhubarbe dans un lèche frite, ajouter le sucre et l'orange (zeste et jus) puis enfourner 20 mn en retournant à mi-cuisson.
- 4** Mélanger à la spatule le yaourt, la crème et l'arôme d'amande amère. Juste avant de servir, monter les blancs en neige assez serrés avec le sucre cristal.
- 5** Mélanger délicatement au yaourt. Servir avec la rhubarbe tiède.

Bonne appétit !

