



# Verrine fraise rhubarbe

Recette proposée par **Jean-François Devineau**, Chef Pâtissier RAVIFRUIT





## INGRÉDIENTS

Recette pour 6 verrines environ

### ■ Crumble chocolat blanc

Sucre 100g  
Beurre 100g  
Poudre d'amande 30g  
Farine 80g  
Couverture ivoire 100g  
Praliné 50g

### ■ Jus de fraise et rhubarbe

Purée de fraise Ravifruit 150g  
Purée de rhubarbe Ravifruit 150g  
Zestes citrons Ravifruit 2g  
Eau 60g

### ■ Mousse yoghourt litchi

Purée de litchi Ravifruit 125g  
Yoghurt grecque 60g  
Meringue italienne 35g  
Crème montée 125g  
Gélatine feuille 5g

### ■ Gelée de litchi

Purée de litchi Ravifruit 100g  
Eau 200g  
Sucre 50g  
Gélatine feuille 12g

## PROCÉDÉ

### Crumble chocolat blanc

Mélanger à la feuille, le sucre, le beurre, la poudre d'amande et la farine. Laisser prendre au réfrigérateur et râper la pâte avec une râpe grosseur moyenne. Cuire à 175°C pendant 10 min environ. Laisser refroidir le crumble, le mélanger avec le praliné dans un premier temps, puis avec la couverture de chocolat blanc fondue. Laisser durcir et réserver.

### Jus de fraise et rhubarbe

Faire dégeler les 2 purées entre 0 et 5°C, mélanger avec l'eau et les zeste de citrons Ravifruit. Couler dans la base de verres.

### Mousse yoghourt litchi

Faire bouillir la purée de litchi et y verser la gélatine ramollie afin de la faire fondre. Mélanger ensemble la crème montée et le yoghourt, ajouter ensuite la meringue italienne et enfin le mélange purée de litchi gélatine refroidi à 30°C environ.

### Gelée de litchi

Faire un sirop avec l'eau et le sucre, faire fondre la gélatine ramollie dans le sirop chaud. Faire bouillir la purée de litchi et la verser dans le sirop gélifié. Couler dans un silpat à rebord, laisser prendre au surgélateur et détailler des petits rectangles de gelée de litchi.

## MONTAGE

Dans les verrines, verser à la base le jus de fraise et rhubarbe. Déposer un disque de chocolat blanc troué afin de faire passer la paille. Déposer sur le disque de chocolat blanc du crumble chocolat blanc, couler la mousse yoghourt par-dessus et laisser prendre au surgélateur. Terminer ensuite avec les rectangles de gelée de litchi et décorer avec des fruits rouges.

