

# Mousse fraise & rhubarbe

Préparation : 20 min. + refroidissement  
Cuisson : 10 min.      Portions : 4



## Ce qu'il vous faut

- 1 tasse de rhubarbe tranchée
- 4 c. à table + 3 c. à table de sucre
- 1 tasse de fraises tranchées + quelques fraises supplémentaires pour décorer
- 2/3 tasses de crème à fouetter

## Préparation

1. Dans une petite casserole, déposer la rhubarbe, 4 c. à soupe de sucre et 3 c. à soupe d'eau. Porter à ébullition en remuant constamment.
2. Réduire le feu et laisser mijoter à découvert pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre. Transférer dans un bol et laisser refroidir complètement.
3. Dans un robot culinaire, réduire en purée 1 tasse de fraises avec 3 c. à soupe de sucre.
4. Incorporer la purée de fraises au mélange de rhubarbe refroidi.
5. Fouetter la crème, puis l'ajouter au mélange de fruits en pliant délicatement à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
6. Répartir le mélange dans quatre verres ou coupes à dessert. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.
7. Au moment de servir, garnir de quelques morceaux de fraises fraîches, si désiré.