

# Verrines de rhubarbe au mascarpone et spéculoos

## Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 329.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 17.429

## Les ingrédients

- 400.0 gr Rhubarbe
- 100.0 gr Framboise
- 70.0 gr Sucre
- 4.0 p Amande éfilée
- 4.0 u Speculoos
- 150.0 gr mascarpone
- 75.0 gr Creme liquide 30pc

### Préparation du coulis de fruits

Eplucher la rhubarbe puis la couper en tronçons.

Dans une casserole, mettre à compoter la rhubarbe avec les framboises, le sucre.

### Préparation de la crème

Dans un saladier, monter en chantilly le mascarpone et la crème fraîche.

### Préparation des verrines

Emietter les spéculoos et en mettre un peu au fond des verrines (en garder pour le dessus du dessert).

Ajouter 2 cuillères à soupe de crème, 2 cuillères à soupe de compote. Saupoudrer d'amandes effilées, remettre 2 cuillères à soupe de crème et finir par des éclats de spéculoos.

### Repos

Remettre au frais au moins 30 minutes.

**Présentation**

Vous pouvez remplacer la crème mascarpone par du fromage blanc 0%.