

Petites terrines de fraises et rhubarbe

SOURCE : livre de recette « les Terrines de Sophie », édition Minerva, auteur Sophie Dudemaine



35mn



sans



°C sans



2h + 3h mini



6 terrines

- 500g de fraises
- 3 tiges de rhubarbe
- 10 feuilles de menthe
- 140 g de sucre semoule (200g dans recette de base)
- 5 à 6 feuilles de gélatine (10g)



- 1** Mettez les feuilles de gélatines à tremper dans un bol d'eau froide ;
- 2** Epluchez la rhubarbe à l'aide d'un économie ; coupez-là en petits tronçons et faites-les macérer dans le sucre pendant 2 heures ;
- 3** Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en quatre ;
- 4** Egouttez la rhubarbe en recueillant le jus ; faites-le chauffer et incorporez-y la gélatine essorée ;
- 5** Ciselez la menthe, mélangez-la avec les fruits et répartissez-les dans – terrinettes de 12 centimètres ; versez le jus par-dessus ;
- 6** Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Ces petites terrines se dégustent froides, avec de la crème fouettée ou compote de rhubarbe ou un sorbet à la fraise.

Le conseil : si vous utilisez de la rhubarbe surgelée, laissez-la macérer 4 heures.