



Il vous faut (pour 2 verrines)
500g de rhubarbe
quelques fraises
4 cuil à soupe de cassonade
20cl de crème fraîche liquide
un peu de sucre glace (pour sucrer la chantilly à votre goût)
2 biscuits à la cuillère

Epluchez et coupez la rhubarbe en dés. Mettez-la dans une casserole et faites-la cuire avec 4 cuil à soupe de cassonade. N'ajoutez pas d'eau, car la rhubarbe en produira lors de la cuisson et votre compote sera juste de la bonne texture.

Battez la crème fraîche en chantilly et sucrez-la à votre goût.

Coupez les fraises en morceaux en prenant soin d'en réserver 2 pour la décoration.

Ajoutez les fraises coupées à la moitié de la chantilly.

Au fond de votre verre, disposez la compote de rhubarbe, puis versez une couche de chantilly nature.

Ajoutez par-dessus la chantilly aux morceaux de fraises et enfin décorez avec une fraise entière et un biscuit à la cuillère.