

Verrines à la rhubarbe

Pour 4 personnes
Préparation: 10mn
Cuisson: 20mn



INGRÉDIENTS

- Rhubarbe
- 2 Madeleines ou 4
Spéculoos
- 8 CS de fromage blanc
- 3 pommes
- 2 CS de miel

PRÉPARATION:

1. Éplucher les pommes et la rhubarbe
2. Faire cuire la rhubarbe et les pommes coupés en morceaux dans une casserole.
3. Hors feu, ajouter les 2cs de miel, bien mélanger pour obtenir une jolie compote.
4. Broyer les gâteaux en petits morceaux.
5. Prendre un joli verre, au fond y déposer la moitié des morceaux de gâteaux, puis 2 CS de fromage blanc, la compote et terminer par quelques miettes de gâteaux.
6. Mettre au frais

*Ou dès que la compote est faite, tiède, faire
l'assemblage. Le chaud et froid, c'est un
délice !*