

Spéculoos à la rhubarbe et au mascarpone

400 g de rhubarbe (4 personnes)

80 g de sucre semoule

150 g de mascarpone

10 cl de crème liquide

1 gousse de vanille

20 spéculoos

40 g de beurre salé

Préchauffez le four à 180°C

Pelez la rhubarbe et tronçonnez-la sur 6 cm de long. Posez les tronçons dans un plat à gratin, ajoutez 3 cuillérées à soupe d'eau, poudrez-les de 3 cuillérées à soupe de sucre et enfournez 10 min. sortez le plat du four et laissez la rhubarbe refroidir dans le plat.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Réduisez les spéculoos en poudre et incorporez-y le beurre fondu.

Moulez le fond de 4 emporte-pièces rectangulaire (de 10 cm par 6 cm) du mélange de spéculoos/beurre et réservez dans le réfrigérateur 30 min le temps que la préparation durcisse légèrement.

Fouettez le mascarpone avec la crème, ajoutez-y 1 cuillérée à soupe de sucre et les grains de vanille. Fouettez la préparation jusqu'à l'obtention d'une crème de fromage bien légère et bien onctueuse.

Egouttez la rhubarbe. A l'aide d'une cuillère, recouvrez le dessus de la rhubarbe.

Laissez bien apparaitre les 3 couches du dessert. Servez.