

# ETON MESS A LA RHUBARBE-FRAISE & FROMAGE BLANC

*L'Eton mess est un dessert traditionnel anglais composé d'un mélange de fraises, de meringue et de crème et parfois avec de la banane.*

3 grosses tiges de rhubarbe  
8 C<sup>à</sup> S de sucre de canne  
400 g de fromage blanc  
40cl de crème liquide entière  
Vanille 1/2 gousse  
Quelques fraises  
Meringue : 3 blancs d'œuf, 1 trait jus de citron, 130g sucre glace maison, qlq graines d'anis.

Passer qlq minutes le sucre de canne au blender pour obtenir du sucre glace. Monter qlq minutes la crème au robot, une fois que la texture commence à épaissir, ajouter 3 càc de sucre glace et la vanille.

Pour les meringues : battre les blancs d'œufs avec le jus de citron en neige, quand ils épaississent, ajouter le sucre et l'anis et continuer de battre. En soulevant le fouet, la meringue doit former un bec d'oiseau. Avec une cuillère ou une poche à douille former des nuages sur une plaque de cuisson et glisser dans le four préchauffé à 90°C, cuire 1h.

Laver les tiges de rhubarbe, les effiler et couper les tiges en biseau. Déposer-les dans un plat à four saupoudrer de sucre et laisser confire entre 15 et 20min dans un four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir.

Dans des verrines, disposer la compotée de rhubarbe, la meringue, le fromage blanc battu sucré, encore de la rhubarbe et la crème fouettée. Décorer avec quelques fraises coupées et des brisures de meringues.

