Biscuit à la rhubarbe, crème de mascarpone et coiffe de caramel

C'est la saison de la rhubarbe et il faut en profiter. Voici un petit dessert plein de fraîcheur et facile à réaliser.

INGREDIENTS : 4 personnes

Biscuit
2 gros blancs d'œufs
120 g de sucre impalpable
50 g de sucre fin
100 g d'amandes en poudre
1 càs de farine

Garniture
3 grosses tiges de rhubarbe
7 càs de sucre
150 gr de mascarpone
150 ml de crème à fouetter
1 càs de crème de framboises ou de fraises
2 sachets de suce vanillé

PREPARATION :

Le biscuit
Battre en neige ferme les blancs d'œufs avec 50 g de sucre impalpable.
Dans un saladier mélanger intimement le sucre fin, 50 g de sucre impalpable, la poudre d'amandes, la farine. Y incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige et l'arôme d'amande.
Beurrer un moule ou une feuille de silicone.
Y verser la pâte.
Cuire environ 30 min dans un four préchauffé à 160°.
Démouler et laisser refroidir. Découper des rectangles avec un découpoir.

La rhubarbe confite
Eplucher les tiges de rhubarbe. Les découper à la taille de la largeur du découpoir. Les mettre dans un plat allant au four. Verser 3 càs d'eau et parsemer de 4 càs de sucre. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes. Laisser refroidir dans un plat. Egoutter en récupérant le sirop.

La crème
Détendre le mascarpone avec la crème de framboises. Battre la crème en chantilly avec le sucre vanillé. Incorporer délicatement la crème au mascarpone. La mettre dans une poche à douille, réserver au frais.

Le caramel de rhubarbe
Faire réduire le jus de cuisson de la rhubarbe, y ajouter 3 càs de sucre et faire caraméliser.
Y tremper 2 cuillers dos à dos et faire un mouvement de va et vient sur un papier sulfurisé. Laisser durcir.

Le dressage
Sur chaque rectangle de biscuit, dresser les morceaux de rhubarbe confite.
Recouvrir de crème au mascarpone et surmonter de caramel.