



Cottage Cheese

TRIFLE À LA RHUBARBE AVEC CRUMBLE

Durée : env. 30 min.
Pour 4 personnes

- 40g amandes, hachées grossièrement
- 40g farine
- 2 cs sucre de canne
- 60g beurre
- 400g rhubarbe pelée, coupée en tronçons
- 4 cs sucre
- 50g ricotta
- 200 g HIRZ cottage cheese nature
- 1 cs sucre glace
- un peu de zeste de citron râpé

1 Mélanger la farine, les amandes, le sucre et le sel dans un bol. Ajouter le beurre et travailler le mélange jusqu'à obtention d'une masse friable. Etendre la masse sur une tôle à pâtisserie préalablement recouverte de papier de cuisson. Cuire env. 5 min. au milieu du four préchauffé à 220°. Sortir du four, laisser refroidir et émietter.

2 Mettre la rhubarbe et le sucre dans une casserole. Cuire env. 10 min. sans cesser de remuer jusqu'à obtention d'une compote.

3 Mélanger la ricotta, le cottage cheese, le sucre glace et le zeste de citron râpé. Dresser des coupes en alternant la crème au cottage cheese, la compote de rhubarbe et le crumble puis servir immédiatement.