



Tiramichel à la rhubarbe

26/03/2019 à 10h21

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 15 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 500 g de rhubarbe
- Zeste de citron non traité
- 250 g de mascarpone
- 80 g de sucre blond
- 2 œufs et 1 jaune
- 2 cuillères à soupe de rhum blanc
- 12 galettes « Saint Michel »
- Cannelle en poudre

Préparation :

- Faites compoter rapidement la rhubarbe avec 2 cuillères à soupe de sucre et le zeste de citron, laissez refroidir le récipient de cuisson sur des glaçons;
- Faites "mousser" les 3 jaunes avec le sucre, puis incorporez soigneusement le mascarpone et le rhum;
- Ajoutez aussi les 2 blancs montés en neige avec un peu de sel;
- Montage : dans chaque coupelle (transparente si possible), disposez 1 couche de rhubarbe, 2 galettes grossièrement brisées; terminez avec le mélange et saupoudrez de cannelle;
- Placez au réfrigérateur quelques heures.