**Verrine fraise-compotée rhubarbe**

Ingrédients : (pour 2 verrines)

- 250 g de rhubarbe
- 100 g de fraises
- 50 g de sucre en poudre
- 1 demi gousse de vanille

Recette :

Épluchez la rhubarbe et coupez-la en petits tronçons. Déposez les tronçons de rhubarbe dans une petite casserole avec la demi gousse de vanille grattée et saupoudrez de sucre. Faites cuire à feu doux pendant 10 mn avec un couvercle. Laissez refroidir.

Rincez et équeutez les fraises. Coupez-les en deux.

Montage : déposez une grosse cuillerée de compotée de rhubarbe dans les verrines, déposez les fraises juste coupées en deux puis recouvrez de compotée de rhubarbe.

Servez bien frais.

***http://www.evacuisine.fr/***