**Mousse de rhubarbe mascarpone et fraises**

**Gélatine  
mascarpone  
crème  
sucre vanillé  
flocons d'amandes  
agar-agar  
mélisse citron  
rhubarbe  
jus d'orange  
sucre brun  
cannelle  
beurre  
miel  
fraises  
Cointreau**

**Coulis de fraises :** faites cuire une partie des fraises dans un trait de Cointreau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Passez-les au tamis en ne laissant qu'une substance claire. Mélangez le coulis chaud avec un sachet d'agar-agar (liant végétal) et portez brièvement à ébullition. Le coulis se lie très rapidement.

Réservez une tige de rhubarbe et coupez-la en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur. Faites caraméliser ces tranches dans un peu de beurre avec du miel sur du papier sulfurisé dans un four à 160°C jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes (environ 15 minutes).

Déposez au fond de grands verres à vin 2 fraises coupées en quatre et une cuillerée de tranches de rhubarbe caramélisée. Versez un trait de Cointreau sur les fraises, puis le coulis de fraises. Laissez prendre au réfrigérateur.

**Mousse à la rhubarbe :** épluchez le reste de la rhubarbe en fines tranches. Mélangez-la au jus d'orange avec la cassonade et la cannelle jusqu'à ce qu'elle se désagrège. Passez au batteur à main et mixez jusqu'à obtenir une mousse sans fil. Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur.

**Crème au mascarpone** : à l'aide d'un fouet à spirale, fouettez le mascarpone avec la crème, 2 sachets de sucre vanillé et un trait de Cointreau jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Grillez les amandes effilées.

**La touche finale** : déposez la mousse de rhubarbe à la cuillère sur le coulis de fraises durci. Déposez par-dessus la préparation au mascarpone à la cuillère. Saupoudrez de paillettes d'amandes grillées. Insérez deux bâtonnets de rhubarbe crue, complétez avec quelques fraises fraîches et terminez par une feuille de mélisse.