

Diplomate yogourt-rhubarbe

Ingrédients

Pour 2 personnes

1 moule rectangulaire d'env. 15x20 cm

400 g de rhubarbe, parée et coupée en morceaux

2-3 cs de sucre

2-3 cs d'eau

14 biscuits à la cuillère

360 g de yogourt à la vanille

1 dl de crème fouettée



Préparation

Préparation: env. 25 min

1. Faire revenir la rhubarbe dans le sucre, ajouter l'eau. Étuver 5-10 min à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Laisser refroidir légèrement.
2. Disposer la moitié des biscuits dans le plat, couvrir avec la moitié de la compote. Répéter l'opération.
3. Mélanger la crème et le yogourt, verser sur la préparation.
4. Dresser sur des assiettes ou des coupes à dessert.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 579 kcal; protéines: 13 g; lipides: 26 g; glucides: 70 g.