

Bagatelle à la rhubarbe et aux fraises

Ingrédients

4 tasses de rhubarbe fraîche, en morceaux de 2,5 cm (1 po)
2 tasses de fraises fraîches, équeutées et coupées en quatre (plus quelques-unes pour la garniture)
1 tasse de sucre
1/2 tasse de farine
4 tasses de gâteau blanc ou de gâteau des anges, en petits cubes
2 tasses de yogourt nature ou à la vanille
Menthe fraîche

Étapes

1. Dans une grande casserole, à feu moyen, cuire la rhubarbe, les fraises, le sucre et la farine pendant 15 min en remuant de temps en temps.
2. Laisser refroidir.
3. Dans un bol transparent, mettre le tiers des cubes de gâteau, recouvrir avec la moitié de la confiture de fruits et napper le tout avec le tiers du yogourt.
4. Répéter l'opération afin de remplir le bol et terminer avec une couche de gâteau et une couche de yogourt.
5. Réfrigérer quelques heures pour laisser le gâteau s'imprégner des saveurs.
6. Avant de servir, garnir de fraises et de feuilles de menthe.

Note : Vous pouvez remplacer le yaourt par du blanc-manger.