**Délice fraise-rhubarbe**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/06/delice-fraise-rhubarbe-p1080124.psd-r-copy.jpg) **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**Le palet fraise-rhubarbe :  
- 375 g de** [**rhubarbe**](https://recettes.de/rhubarbe)  
**- 120 g de sucre**  
**- 3 feuilles (3 x2g) de gélatine**  
**- 250 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises)  
**- 20 g de sucre glace**

**Un cadre de 23 cm x 17 fermé sur une face par un papier film et doublé de rhodoïd**  
**ou 1 moule rond de 18 cm de Ø**  
.  
Éplucher la rhubarbe à l'aide d'un économe et la couper en morceaux.  
La mettre dans une casserole avec le sucre et porter à ébullition. Faire cuire à couvert 5 minutes.  
Égoutter **\*** et laisser refroidir.  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Mixer les fraises.  
Faire chauffer quelques cuillérées et y dissoudre la gélatine essorée et le sucre glace.   
Mélanger avec le reste des fraises mixées et à la rhubarbe refroidie.  
Verser dans le moule et placer au congélateur pendant au-moins 1 h 30.  
**\*** *Si vous servez le dessert le lendemain, vous pouvez faire réduire le jus de cuisson pour obtenir un sirop épais et vous en servir pour décorer le gâteau. Je ne l'ai pas fait car j'ai servi plusieurs jours après.*

**Le fondant à la pistache :  
- 150 g de beurre**  
**- 3 blancs d'œufs**  
**- 1 càs de sucre glace**  
**- 60 g de** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache) **décortiquées**  
**- 40 g  d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 80 g de sucre glace**  
**- 40 g de farine**

**Un cadre de 23 cm x 17 tapissé de papier cuisson**  
**ou 1 moule rond de 18 cm de Ø**

**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Laisser tiédir.Mixer les pistaches pour obtenir une poudre fine.  
Monter les blancs en neige avec la cuillerée de sucre.  
Mélanger la poudre de pistache et d'amande, le sucre glace et la farine.  
Incorporer le beurre fondu et bien mélanger au fouet.  
Ajouter enfin les blancs en neige à la spatule.  
Verser dans le moule.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Démouler et laisser refroidir sur une grille.

**La mousse au fromage blanc :  
- 4 feuilles (4 x 2g) de gélatine**  
**- 300 g de** [**fromage blanc**](https://recettes.de/fromage-blanc) **égoutté**  
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 15 g de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- 300 g de crème fleurette très froide**  
**- 100 g de sucre glace**

**Un cadre de 24 cm x 18 fermé sur une face par un papier film et doublé de rhodoïd**  
**ou 1 moule rond de 20 cm de Ø**   
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Faire tiédir 100 g de fromage blanc et y dissoudre la gélatine bien égouttée.  
Mélanger avec le reste de fromage blanc et le jus de citron.  
Ajouter le sucre glace et la vanille et bien mélanger.  
Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la spatule dans la préparation au fromage blanc.  
Verser un tiers de la mousse dans le cadre.  
Déposer au centre le palet fraise rhubarbe.  
Couvrir avec le reste de la mousse.  
Déposer le fondant pistache et l'enfoncer légèrement pour que la mousse remonte sur les bords.  
Déposer au congélateur pour au-moins 6 heures (plusieurs jours pour moi).  
Décorer à l'envie. Pour moi fraises et un voile de sucre glace.