



LES JARDINS DU GIESSEN



RHUBARBE

Petit truc :

Pour effiler facilement la rhubarbe, entaillez avec un couteau la face bombée de la côte jusqu'à atteindre la face interne qui contient le plus de fibres puis tirez sur l'un des morceaux les fibres viendront avec.

Pour la cuisson, en raison de l'acidité de la rhubarbe, n'utilisez jamais de récipient en aluminium le goût de la rhubarbe serait altéré.

TARTE À LA RHUBARBE ET AU CHOCOLAT

Ingrédients:

- 1 pâte sablée
- 100 g de chocolat noir
- 120 g de sucre
- 4 œufs
- 4 grosses cuillères de crème fraîche épaisse
- 600 à 800 g de rhubarbe

- 1) Étalez la pâte dans le moule à tarte.
- 2) Faites fondre le chocolat à feu doux avec une cuillerée à soupe d'eau.
Étalez le chocolat sur le fond de pâte.
- 3) Lavez et épluchez la rhubarbe.
Coupez-la en tronçons de 1 à 2 cm d'épaisseur.
Faites blanchir la rhubarbe 5 mn dans de l'eau bouillante.
Cela va enlever son acidité.
- 4) Égouttez la rhubarbe.
Disposez-la harmonieusement, en rang serré, sur le chocolat.
- 4) Mélangez le sucre avec les œufs et la crème.
Versez cette préparation sur la rhubarbe.
Faites cuire 30-35 mn à 180°C.
A déguster tiède (quand le chocolat est encore fondant) ou froide.

GLACE À LA RHUBARBE ET À LA CANNELLE

Ingrédients :

- 400g de rhubarbe
- 1 dl d'eau
- 70 g + 120 g de sucre en poudre
- 4 jaunes d'œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de kirsch
- 2 dl de crème à 35%
- 1 cuillère de cannelle en poudre

Laver et peler la rhubarbe. Mettre 1 tige de côté.

Couper le reste en dés, cuire 5 mn avec 1 dl d'eau et 70 g de sucre, et mettre l'équivalent de 2 tiges de côté.

Mixer et laisser refroidir.

Battre 4 jaunes d'œufs, 120 g de sucre vanillé, la cannelle et le kirsch, jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.

Fouetter la crème. Puis mélanger délicatement tous les ingrédients.

Transvaser dans un récipient en plastique et couvrir. Conserver au congélateur.

Au moment de servir, ajouter les dés de rhubarbe cuite et la tige de rhubarbe crue pour décorer.



LES JARDINS DU GIESSEN



RHUBARBE

COMPOTE DE RHUBARBE

- Ingrédients :
- 1 kg de rhubarbe
 - 1 orange
 - 15 cl de crème fraîche épaisse
 - 4 petits-suissees
 - 100 g de sucre roux en poudre
 - 1 pincée de gingembre (facultatif)

Débarrassez éventuellement la rhubarbe de ses feuilles.

Lavez les côtes, brossez-les bien pour ôter la terre qui pourrait y trouver. Otez-en les fils. Coupez les côtes en tronçons d'environ 5 cm de long. Faites bouillir de l'eau dans une grande marmite. Faites blanchir la rhubarbe en la plongeant 1 ou 2 minutes dans l'eau bouillante. Egouttez-la.

Pressez 1 orange. Mettez dans une casserole les tronçons de rhubarbe, le jus d'orange, 100 g de sucre roux en poudre et 1 pincée de gingembre. Faites cuire à feu vif pendant 15 minutes en remuant fréquemment avec une cuillère en bois.

Laissez refroidir.

Lorsque la préparation est froide, incorporez-y 4 petits suisses en mélangeant bien. Répartissez dans quatre coupes.

Mettez ces coupes au réfrigérateur pendant quelques heures.

Juste avant de servir, ajoutez 15 cl de crème fraîche épaisse en tournant légèrement pour obtenir un effet marbré.

CRUMBEL À LA RHUBARBE

- Ingrédients :
- 6 tiges de rhubarbe
 - 1 bol de crème
 - 1 bol de farine
 - 1 petit bol de sucre
 - 1 œuf (facultatif)

Préparer la pâte en mélangeant la farine, la moitié du sucre et la crème fraîche. On obtient une pâte qui peut s'étaler au rouleau à pâtisserie.

Laver la rhubarbe et la couper en tronçons de 3 centimètres.

Les répartir dans un plat allant au four. Saupoudrer avec le reste du sucre et recouvrir avec la pâte. Dorer éventuellement avec un jaune d'œuf.

Faire des croisillons sur le dessus et cuire 30 minutes à four moyen (th6). Le dessus doit être bien doré.

Servir tiède ou froid.

Variante : on peut remplacer la rhubarbe par des pommes.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



RHUBARBE



Recette



Recette