

Rhubarbe



<u>Entrée : Rhubarbe rôtie</u>	<u>Plat : Blinis à la rhubarbe</u>	<u>Dessert : Soupe à la rhubarbe</u>
<p>Ingrédients</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comptez 1 tige de rhubarbe par enfant -Cassonade -Beurre 	<p>Ingrédients</p> <ul style="list-style-type: none"> -300 g de rhubarbe - 1 oeuf - 60 g de farine de blé T65 -1/2 sachet de poudre à lever - 2 c. à soupe de lait -1 c. à café de sucre blond - Huile d'olive - 1 pincée de sel 	<p>Ingrédients</p> <ul style="list-style-type: none"> -250 g de fraises -250 g de rhubarbe -1 gousse de Vanille - 60 g de sucre roux -10 feuilles de verveine ou menthe -20 cl d'eau
<p>Préparation</p> <p>Epluchez et coupez la rhubarbe en tronçons de 3 cm Désposez dans un plat beurré Saupoudrez de cassonade Cuire au four 40 mn à 150° Mélangez les morceaux de rhubarbe dans le caramel.</p>	<p>Préparation</p> <p>Epluchez et coupez la rhubarbe en tronçons de 3 cm. La placer 1 minute dans de l'eau bouillante. Egouttez et les versez dans le bol du mixeur. Ajoutez le reste des ingrédients et mixez jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur. Chauffez un peu d'huile dans une poêle et y verser de petites louches de pâte. Cuire 2 mn environ, jusqu'à ce que de petites bulles apparaissent à la surface, puis retournez les blinis et les laisser cuire encore une petite minute. Laissez tiédir sur du papier absorbant.</p>	<p>Préparation</p> <p>Epluchez et coupez la rhubarbe en tronçons de 3 cm. Lavez les fraises et mettez-les dans un saladier. Faites cuire la rhubarbe avec le sucre, la vanille coupée en deux et grattée, la verveine ou la menthe et 20cl d'eau, pendant 2 minutes, puis versez sur les fraises. Laissez refroidir et réservez au frais.</p>
<p><i>Cette entrée plat peut être accompagnée d'un fromage de chèvre.</i></p>	<p><i>Accompagnez ce plat d'une salade de saison.</i></p>	<p><i>Ce dessert se mélange bien avec un petit peu de yaourth nature.</i></p>

Sources : <https://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/rhubarbe-rotie> <https://www.quatresaisonsaujardin.com/soupe-de-fraises-rhubarbe/>

