

QUE FAIRE AVEC...

... 500 g de Rhubarbe ?



Tarte à la rhubarbe

- ✿ Laver les bâtons de rhubarbe.
- ✿ Dérouler **une pâte Brisée** dans un moule à tarte et piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
- ✿ Couper la rhubarbe (sans la peler, ou si peu...) en petits cubes et l'étaler sur la pâte.
- ✿ Mélanger ensemble **2 oeufs, 125 g de sucre, 20 cl de crème fraîche** et une cuillère à café de **cannelle** (facultatif). Répartir le mélange sur la rhubarbe.
- ✿ Enfourez environ 30 minutes à 200°C.

On peut remplacer les œufs et la crème fraîche par une compote de pomme étalée en fond de tarte. Le sucre est alors saupoudré en surface de la tarte.

* * *

Compote de rhubarbe et banane

- ✿ Laver la rhubarbe, puis la couper en tronçon. Profiter de chaque coupe pour l'effiler légèrement. Peler **100 g de banane** et les couper en tranche. Mettre les fruits avec **75 g de sucre** dans une casserole, mélanger et laisser au frais toute une nuit.
- ✿ Le lendemain, la macération de la rhubarbe aura produit du jus : ne pas l'enlever. Chauffer la casserole avec les fruits et leur jus à feu moyen, en remuant de temps en temps. Faire cuire ainsi la compote pendant 15 à 20 min, jusqu'à ce que les fruits se transforment en purée.
- ✿ Mettre en pot, et conserver au réfrigérateur pendant une dizaine de jours (ou stériliser les pots pour conserver la compote pendant plusieurs mois).

* * *