

Rhubarbe

Mode de conservation

Bac à légumes (4° à 8°) – A consommer rapidement

Mode et temps de cuisson

La rhubarbe se consomme peu crue, la cuisson permettant de réduire son acidité. Il est également possible de laisser macérer la rhubarbe quelques heures dans le sucre pour en atténuer l'acidité.

Vapeur : Non

A l'eau : blanchir 2 minutes à l'eau bouillante

A la poêle : Non

Au four : sous le gril saupoudré de sucre, le temps que le sucre caramélise

Crudité : Non

Association de saveur

Epices : sel – sucre (le sel ou le sucre permettent d'équilibrer l'acidité de la rhubarbe) – gingembre – cannelle – vanille

Accompagne : viande blanche – poisson blanc – foie gras

Fruits : agrumes – pomme – poire – fraise – framboise

Autres : miel – spéculos – poudre d'amande

Idées de recette

Crumble à la rhubarbe, à la pomme et à la cannelle – tarte à la rhubarbe et à la vanille – confiture de rhubarbe – Rôti de porc au gingembre et à la rhubarbe grillée – coulis de rhubarbe et de fruits rouges – sirop de rhubarbe...