

## RHUBARBE : Recettes salées et sucrées

### Pavé de cabillaud au lard et à la compotée de rhubarbe

#### Pour 4

4 pavés de cabillaud  
8 tranches fines de lard fumé  
2 belles échalotes  
150 g rhubarbe  
3 cm racine de gingembre frais  
20 g beurre  
1 c à s miel  
2 c à s sésame  
sel, poivre

Rincer et couper en tronçons les tiges de rhubarbe.

Eplucher et émincer les échalotes.

Peler et détailler en bâtonnets le gingembre.

Faire fondre le beurre dans une casserole et y mettre les échalotes à suer.

Ajouter la rhubarbe, le gingembre et 10 cl d'eau.

Saler, poivrer et laisser cuire 30 mn à couvert.

Ajouter le miel en fin de cuisson.

Préchauffer le four à 210°C

Saler et poivrer les pavés de cabillaud et envelopper chacun d'un dans deux tranches de lard.

Mettre à cuire 10 min.

Saupoudrer les dos de cabillaud avec les graines de sésame et les servir avec la compotée de rhubarbe.

## Crumble à la rhubarbe, une délicieuse recette d'Outre-Manche

Pour 8 :

800 g rhubarbe  
250 g cassonade  
150 g farine  
150 g beurre  
70 g flocons d'avoine  
1 pincée de sel

Couper les tiges de rhubarbe en 4 dans le sens de la longueur, puis en petits tronçons (inutile d'éplucher).

Les faire dégorger quelques heures ou la veille avec 100 g de cassonade

Dans un saladier, mélanger du bout des doigts farine, flocons d'avoine, 150 g de cassonade, le sel et le beurre, jusqu'à obtention d'une consistance sableuse.

Déposer la rhubarbe dégorgée dans un plat à gratin, répartir dessus la préparation sableuse.

Cuire au four à 210°C pendant 20 min, puis à 150°C pendant 20 autres minutes.

Servir tiède ou froid.

Ce crumble peut se faire aussi avec un mélange pomme-rhubarbe ou rhubarbe-banane.

## Pommes farcies à la rhubarbe et au pain d'épices

4 belles pommes  
1 tige de rhubarbe  
1 tranche de pain d'épices  
1 c à s sucre en poudre  
1 noix de beurre

Préchauffer le four à 180°C.

Rincer et couper en tronçons la tige de rhubarbe.

Émietter le pain d'épices.

Couper un chapeau dans le haut des pommes, les évider aux 2/3.

Récupérer la chair en éliminant pépins et parties dures, la mettre dans une casserole, y ajouter rhubarbe, sucre, beurre et 1 c à s d'eau.

Cuire 10 min à feu doux en remuant régulièrement.

Remplir les pommes avec ce mélange, replacer le chapeau et enfourner pour 15 min

## Différentes Tartes à la rhubarbe

Fond : Pâte brisée, feuilletée ou sablée

### Au coulis de rhubarbe

400 g + 200 g rhubarbe

150 g sucre

30 g beurre

Couper en petits tronçons 400 g de rhubarbe, les faire cuire dans 70 cl d'eau avec le sucre, porter à ébullition, puis laisser mijoter durant 10 min à feu doux.

Faire réduire de moitié le sirop obtenu.

Couper en petits tronçons 200 g de rhubarbe, les faire fondre à feu très doux avec le beurre en remuant fréquemment. Ajouter un grand verre de sirop et mixer afin d'obtenir un coulis.

Préchauffer le four à 200° C.

Étaler la pâte, napper le fond de coulis et ajouter les morceaux de rhubarbe

Faire cuire 25 min au four.

A la sortie du four saupoudrer de sucre glace et servir tiède.

### Au caramel

400g rhubarbe

2 jaunes d'oeufs

5 c à s sucre roux

20 g farine

25 cl lait

Préparer la croûte : préchauffer le four à 200°C, étaler la pâte, la piquer, la couvrir de papier cuisson et de légumes secs, placer 10 min au réfrigérateur, enfourner 15 min, ôter légumes secs et papier.

En même temps, cuire 10 min à feu doux la rhubarbe avec 1 c à s de sucre.

Chauffer 2 c à s de sucre dans une casserole à feu doux jusqu'à obtention d'un caramel roux.

Verser le lait, le caramel durcit, tourner sur feu moyen jusqu'à ce qu'il fonde.

Battre les jaunes et 1 c à s de sucre, ajouter la farine et le lait au caramel en tournant.

Réchauffer dans la casserole jusqu'à épaississement.

Étaler la crème sur la croûte. Coucher la rhubarbe dessus avec son jus. Saupoudrer avec une c à s de sucre. Réenfourner 10 min.

## Tarte méringuée

Fond : Pâte sablée

Garniture :

500 g rhubarbe

1 c à s semoule fine

1,5 c à s poudre d'amandes

1 c à s sucre en poudre

Meringue

4 blancs d'oeufs

250 g sucre semoule

1 pincée de sel

Étaler la pâte, la disposer dans le moule, mettre 20 min au réfrigérateur afin d'empêcher la rétraction de la pâte à la cuisson.

Préparer la rhubarbe : la couper en petits tronçons, les blanchir 2 min à l'eau bouillante, égoutter.

Préchauffer le four à 200°C.

Mélanger semoule et poudre d'amandes, étaler sur la pâte, disposer les tronçons de rhubarbe bien égouttés, poudrer de sucre et enfourner 30 min.

Préparer la meringue :

Battre les blancs en neige très ferme avec le sel. Ajouter le sucre et continuer de battre jusqu'à ce qu'il soit mélangé.

Sur la tarte tiède ou froide, étaler la meringue avec une poche à douille en formant un dôme épais, enfourner pas trop près du gril préchauffé et laisser cuire quelques minutes, la meringue doit être légèrement brune.