

Rhubarbe rôtie au four

Bonjour à toutes et tous

Je ne vais pas vous le cacher, j'ai une « dent » contre les fraises quand elles ne sont pas de saison et pas de France. Rien ne m'horripile plus que les achats de fraises d'Espagne gorgées de flotte, cultivées hors de terre, en serre chauffée, dopées aux pesticides et qui plus est sur-emballées de plastique. Tout au long du mois d'Avril, j'ai « bataillé » pour faire apprécier à mon entourage des gourmandises à base de fruits de saison comme le *kiwi* ou la [rhubarbe](#) et ainsi les détourner des fraises d'Espagne. Se régaler autrement est le meilleur moyen de changer ses habitudes d'achats, ne trouvez-vous pas ?

Concernant la rhubarbe tous les ans son arrivée au jardin ou sur les étals, étant particulièrement « addict » à sa saveur acidulée. Si mes petits gourmands adorent les gâteaux moelleux à la rhubarbe, (ou en clafoutis) j'avais envie aussi d'un peu plus de rusticité et de légèreté pour les desserts plus quotidiens. Et un moyen efficace de cuisiner la rhubarbe c'est tout simplement **rôtie au four** avec un peu de sucre. Si vous ajoutez une note de vanille, cela devient un dessert qui régale tout en restant léger.

En préparant (encore) le week-end dernier, je me suis dit que vous apprécierez peut être cette idée. Pour les plus gourmands, vous pouvez agrémenter d'un crumble d'amande, de crème fouettée, ou encore d'une boule de glace vanille. Bref, tout est permis. En espérant que cette idée vous intéresse, je vous souhaite une belle journée !



- RHUBARBE AU FOUR -
(PRESQUE CONFITE).

Recette : Rhubarbe rôtie au four

Saison de la recette : Avril – Mai

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1kg de rhubarbe
- 100g de sucre (*)
- 1 gousse de vanille

Réalisation

- Lavez et épluchez votre rhubarbe. Selon vos préférence, taillez en tronçons de 2-3 cm ou en tronçons de la taille de votre plat à four. (**)
- Fendez la gousse de vanille et grattez la pour récupérer les grains. Mélangez la rhubarbe, le sucre et la vanille jusqu'à bien enrober la rhubarbe.
- Déposez la rhubarbe (ainsi que le résiduel de sucre) dans puis enfournez pour 30 à 40 minutes à 180°C, selon la largeur des tiges. La rhubarbe doit être bien

fondante à l'issue de la cuisson .

Servez cette rhubarbe au four plutôt fraîche ou tiède selon vos préférences, accompagné de crème fouettée, d'un crumble d'amandes, etc.

Astuces :

- (*) La quantité des 100g de sucre est valable pour satisfaire n'importe quel gourmand. Par contre, si comme moi vous êtes vraiment fans du côté bien acidulé de la rhubarbe et souhaitez un dessert peu sucré, vous pouvez descendre à 50g (mais cela ne plaira pas à tous).
 - (**) La découpe de la rhubarbe est à votre convenance : La présentation en « longs tronçons » comme en photo est intéressante pour une jolie assiette, car la rhubarbe reste à peu près en forme après cuisson et ne prend pas son apparence de compotée. La cuisson en tronçons donnera quelque chose de plus facile à déguster.
 - Variantes : Vous pouvez ajouter un peu de gingembre pour pep'ser le tout.
 - Conservation : 48H au frais.
-