

Soupe de rhubarbe à la verveine

Bonjour à toutes et tous

Cette année, après plus de 2 ans de galère pour trouver le bon emplacement, j'ai eu la satisfaction de voir que la [rhubarbe](#) c'est enfin bien implantée dans mon potager. Il faut dire dans le Midi, le soleil tape particulièrement fort et Madame la rhubarbe ne l'apprécie pas du tout en été (elle crame sur place). Bref, avec mes quelques belles et grosses tiges de rhubarbe, je ne peux pas encore d'envisager une tarte, mais c'est suffisant pour tenter des petits desserts en verrine. Pour l'occasion, je me suis laissée tentée par une recette dénichée dans le dernier Saveur magazine : une soupe de rhubarbe. Les soupes de fruits ne sont clairement pas les recettes les plus connues, alors qu'elles sont une excellente alternative pour cuisiner les fruits et disposer d'un dessert bien frais et léger. Autant vous dire qu'avec la chaleur du moment, c'était tout désigné.

Je ne vais pas vous expliquer la recette ici, c'est simplissime. Par contre je peux vous dire qu'à la dégustation, c'est vraiment excellent : fraîcheur de la soupe, l'acidulé de la rhubarbe, la pointe de verveine pour la profondeur. Tout le monde s'est régalé. Une deuxième session se prépare si les dernières tiges de rhubarbe s'élargissent assez d'ici Juin.

Bon plan ne devant rester caché, je voulais partager l'idée avec vous. Si vous avez de la rhubarbe au jardin ou en dénichiez au marché, n'hésitez pas. Cela vaut le détour. Bonne journée !

- SOUPE DE RHUBARBE -
À LA VERVEINE



Recette : Soupe rhubarbe verveine

Saison de la recette : Avril-Mai

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 8 tiges de rhubarbe
- 100 g de sucre
- 800 ml d'eau
- 1 petite branche de verveine citronnelle
- 2 étoiles de badiane

Réalisation

- Lavez vos tiges de rhubarbe. Pelez les puis coupez les en tronçons de 1 à 2 cm de largeur.
- Dans une casserole, disposez l'eau, le sucre, la badiane, la verveine. Portez à ébullition jusqu'à ce que le sucre se dissolve.
- Baissez le feu, ajoutez la rhubarbe, laissez cuire à feu doux 4-5 minutes.

- Couvez, coupez le feu et laissez entièrement refroidir
- Placez au réfrigérateur.

Servez cette soupe rhubarbe verveine bien fraîche, en disposant dans des tasses à café ou verrines. Accompagnez de biscuits croustillants.

Astuces :

- Si vous cueillez votre rhubarbe dans votre jardin, utilisez les feuilles pour réaliser un purin, vos plantes adoreront. ☐
 - *Variante* : Ajoutez quelques lamelles de fraises après la cuisson.
-