



La Rhubarbe

déclinée selon Jean-Marie P.

1/ TARTE A LA RHUBARBE

Pour une tarte: 700grs de rhubarbe congelée
600grs de rhubarbe fraîche

De la pâte brisée et pour garnir rhubarbe lavée et essorée coupée en petits morceaux. Garnir le fond de tarte avec.

Battre 3 oeufs avec 4 cuillères à soupe de crème fraîche 100grs de sucre fin

Verser sur la rhubarbe, cuire 1 heure th 5 ou 6.

Si on emploie de la rhubarbe congelée la mettre directement sur la pâte brisée.

2/ FILETS DE CARRELET A LA RHUBARBE

Pour 4 personnes:

250grs de rhubarbe 4 filets de carrelet,
20 cl de crème fraîche épaisse, 20grs de beurre

Pour le bouillon de légumes:

1 oignon, 1 échalotte, 1 petit poireau, 1 carotte,
1 branche de céleri, thym, laurier, persil plat.

Dans une casserole avec 1/2 litre d'eau, porter les légumes à ébullition
les laisser cuire à feu doux couvert.

Peler la rhubarbe, la couper en tronçons et la mettre à dégorger dans un saladier
avec du gros sel, quand elle a rendu son eau, la rincer abondamment.

Fariner les filets de carrelet et poêler avec une grosse noix de beurre. Les
réserver au chaud. verser la rhubarbe dans la poêle (en ajoutant si nécessaire un peu de beurre)
la faire colorer 2 minutes, ajouter 10cl de bouillon filtré et 20cl de crème fraîche épaisse,
laisser réduire à feu moyen jusqu'à épaississement, il n'y a aucun risque à la faire bouillir.

Dresser sur des assiettes chaudes et nappés de sauce à la rhubarbe.