

Rhubarbe Cake & Limonade – Potimarron.com



Ah la Rhubarbe !

Cette plante tant aimée ou tant détestée a au moins l'avantage d'être connue du plus grand nombre. Et oui celui qui n'apprécie ni l'acidulé ni les files, se souviendra de sa dégustation ^^.

Je crois que mes premiers souvenirs avec la rhubarbe sont les crumbles de ma Maman Pioupiou. Nous avions un pied au fond du jardin qui se transformait en crumble ou compote à la belle saison (*pas tout seul hein, Maman Pioupiou faisait le boulot*).

Il faut dire que la rhubarbe ça nécessite patience et tour de main, il faut la ramasser, l'éplucher, la faire dégorger (*optionnel suivant les recettes*) et l'accommoder.

Mais le jeu en vaut la chandelle ☐ !



Parce que cette plante peu utilisée mérite toute notre attention j'ai décidé de vous proposer non pas une mais deux recettes.

Sachez, à tout hasard, que la rhubarbe est très facile à cultiver elle demande peu d'entretien, résiste d'année en année (*même si on l'écrabouille à coup de rondins de bois, les*

intéressés comprendront) et donne plusieurs récoltes entre avril et septembre.

J'ai la chance d'avoir un ancien pied très coriace dans le jardin, mais pour ceux qui n'ont pas ce luxe -> Potimarron.com en propose actuellement ☐



1er arrêt dans ce voyage Rhubersque : **La Limonade**

Au final j'appel cela limonade car je me suis inspirée d'une recette de [Ricardo](#), mais cette préparation n'a rien de pétillant. Par contre comme dirait Mme StrongMomy qui a eu l'audace d'être testeuse « Miam on croirait boire une tarte à la rhubarbe » !

Ingrédients :

- * 250gr de rhubarbe fraîches
- * 180ml de sucre
- * 1,5l d'eau
- * 1 tige rhubarbe congelée
- * 1 rondelle de citron

La veille, faites bouillir l'eau et le sucre dans une casserole puis ajoutez la rhubarbe et portez à nouveau à ébullition. Filtrez votre mélange sans écraser la rhubarbe et laissez refroidir avant de mettre au frigo idéalement 1 nuit, minimum 2h.

Mon astuce pour développer encore plus le goût, mettez le reste de rhubarbe dans un grand filtre à thé (*photo ci-dessous*) et laissez infuser dans votre limonade.

Servez bien frais avec une tranche de citron et un branche de rhubarbe glacée pour la déco !

deman
[@polly_milly](#)

#RHUBARBLIMONADE







2ème étape du voyage : **Les carrées Crumble/Rhubarbe**

Pour cette recette je suis partie d'un dessert que je fais habituellement avec des fruits rouges et plus spécifiquement des myrtilles. Le principe est de se servir du jus et de l'acidité des fruits pour la cuisson de la pâte à crumble qui est plutôt sèche et sucrée.

Le tout s'équilibre parfaitement ☐ – à préparer également la veille !

Ingrédients :

Pour la pâte à crumble

- * 210g de farine
- * 115g de sucre
- * 1 càc de levure
- * 125g de beurre demi-sel froid coupé en dès
- * 1 jaune d'oeuf
- * 1 càc d'extrait de vanille

Dans un robot coupe ou dans un bol, mélangez les ingrédients

secs : farine, sucre, levure. Ajoutez le beurre puis l'oeuf et mixez le tout. Si vous réalisez la pâte à la main sablez entre vos doigts sans trop « chauffer » la pâte au risque de faire fondre le beurre. Terminez en ajoutant l'extrait de vanille et laissez reposer votre pâte au frais pendant que vous préparez la garniture.



Pour la garniture

- * 250gr de rhubarbe fraiche
- * 45g de sucre
- * 2 càS de Maïzena
- * 1 càS de jus de citron

Pensez à bien éplucher et couper en petit dés la rhubarbe pour qu'elle devienne la plus fondante possible à la cuisson. Mélangez-la au reste des ingrédients.



Reprenez votre pâte, déposez la moitié de celle-ci dans un plat à gratin de 20cm par 20cm, préalablement beurré, fariné et recouvert de papier cuisson.

Répartissez la garniture de rhubarbe sur votre pâte et recouvrez du reste de la préparation avant d'enfourner à 180° pour 35 à 40 minutes, le dessus doit être légèrement doré.

Laissez refroidir complètement avant d'entreposer idéalement 1 nuit au frigo.

A déguster avec la limonade de rhubarbe et/ou une boule de glace vanille et soyons fou pourquoi pas de la chantilly ☐

