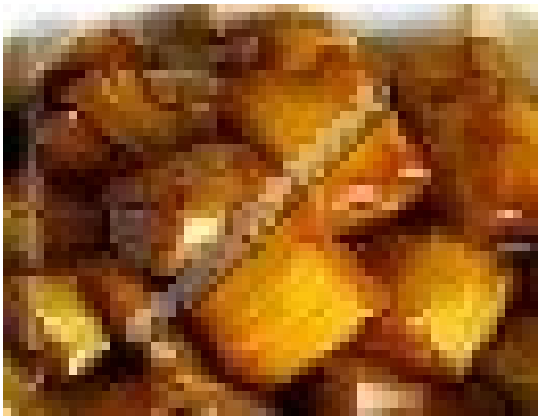
Rhubarbe rôtie

Source (adaptation CC Cuisine) : recette de chef Simon



Pour 4 personnes

Temps de preparation et cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

- *5 bâtons de rhubarbe rouge de préférence*
- *15 g de beurre*
- *2 c à s de vergeoise brune*

Matériel :

Mélangeur

Préparation :

Peler la rhubarbe et la couper en tronçons de 3 cm environ.
Dans le bol,sans ustensile, faire chauffer le beurre à 140° C, ajouter la rubarbe, mettre le

mélangeur, position Mélange 3. Faire dorer doucement en ramenant la Température à 110° C pendant 15 minutes.
Saupoudrer de la vergeoise et laisser un peu caraméliser.
L'intérêt étant de conserver des morceaux, j'enlève le mélangeur à mi-cuisson.
Aujourd'hui ce sera un accompagnement pour une côte de porc dans l'échine.

Recette de chef Simon adaptéee au CC. C'est la pleine saison, l'avez vous goûtée en accompagnement d'une viande blanche ou d'un poisson ?

Avis des CCCistes :

Les discussions du forum sur le sujet :

Rhubarbe rôtie