



GRAND BALLEAU

Terre de Brie

RECETTES ORIGINALES AVEC LA RHUBARBE BIO
DE LA FERME DU GRAND BALLEAU

COULIS DE RHUBARBE

Couper la rhubarbe fraîche en morceaux.
Mélanger le sucre et 250 ml d'eau.
Amener à ébullition et laisser bouillir 5 minutes.
Ajouter la rhubarbe et faire mijoter jusqu'à ce qu'elle soit presque tendre (environ 5 minutes).
Mélanger la fécule de maïs et les 60 ml d'eau.
Ajouter au mélange de rhubarbe.
Brasser et laisser mijoter jusqu'à ce que le mélange soit translucide et épais.
Ajouter le jus de citron et la vanille.
Refroidir



Ingrédients

1 L de rhubarbe fraîche
175 ml de sucre
250 ml d'eau
30 ml de fécule de maïs
60 ml d'eau
15 ml de jus de citron
2,5 ml de vanille



GLACE A LA RHUBARBE

Peler les tiges de rhubarbe et les couper en morceaux.
Mettre la rhubarbe dans une casserole.
Ajouter le sucre; mélanger.
Ajouter le zeste et la liqueur d'orange.
Couvrir et amener à ébullition.
Faire cuire 7 à 8 minutes sans couvrir.
Retirer du feu et laisser refroidir.
mettre la crème glacée dans des coupes et décorer de bananes.
Couvrir de sauce à la rhubarbe.
Garnir de noisettes.
Servir.



Ingrédients

3 tiges lavées de rhubarbe
125 ml de sucre
30 ml de zeste de citron
30 ml de liqueur d'orange
bananes coupées sur la longueur passées au citron
crème glacée au goût
quelques noisettes

