



# GRAND BALLEAU

## Terre de Brie

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

### PAIN A LA RHUBARBE ET AUX FIGUES

Dans un petit bol mélanger la rhubarbe, 60 ml de farine et 15 ml de cassonade.

Dans un autre bol, mélanger les figues, le gingembre, le zeste et le jus de citron.

Dans un grand bol, battre le beurre avec le reste de cassonade.

Ajouter l'oeuf, en battant.

Dans un autre bol, mélanger le reste de la farine, la poudre à pâte, le sel et la muscade.

Incorporer les ingrédients secs dans la préparation de beurre en alternant avec le lait, en trois opérations.

Ajouter la rhubarbe et le mélange de figues, mélanger.

Verser la pâte dans un moule à pain graissé de 23 cm x 13 cm.

Dans un petit bol, mélanger les noix de Grenoble et le sucre.

Saupoudrer ce mélange sur le dessus du pain.

Cuire au four préchauffé à 180° C de 60 à 80 minutes.

Laisser refroidir sur le comptoir pendant 10 minutes.

Retirer du moule et laisser refroidir.



#### Ingrédients

**250 ml** de rhubarbe en dés

**430 ml** de farine

**160 ml** de cassonade tassée

**125 ml** figues de Barbarie sèches et coupées

**60 ml** de gingembre confit, haché finement

**5 ml** de zeste de citron râpé

**15 ml** de jus de citron

**125 ml** de beurre

**1** oeuf

**1 pincée** de muscade

**7 ml** de poudre à pâte

**1 ml** de sel

**80 ml** de lait

**30 ml** de noix de Grenoble hachées

**15 ml** de sucre

