



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

