



GRAND BALLEAU
Terre de Brie

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

TARTE A LA RHUBARBE ET A LA FRAISE

Couper la rhubarbe en dés et la mélanger avec le sucre, la semoule de blé, le jus et le zeste de citron, la muscade et le sel.

Laisser reposer pendant 15 minutes.

Ajouter les fraises équeutées.

Mélanger délicatement.

Verser cette garniture aux fruits dans un plat.

Parsemer de noisettes de beurre.

Abaisser la pâte et recouvrir la garniture aux fruits de cette abaisse.

Cuire au four à 200° C pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.



Ingrédients

625 ml de rhubarbe fraîche

175 ml de sucre

40 ml de semoule de blé

5 ml de jus de citron

5 ml de zeste de citron râpé

1 pincée de muscade

1 pincée de sel

500-700 ml de fraises entières

15 ml de beurre coupé en dés

pâte à tarte, au choix

MUFFINS A LA RHUBARBE

Dans un bol, mélanger la farine, l'avoine, la cassonade et le soda à pâte.

Ajouter la rhubarbe et le zeste d'orange, mélanger.

Dans un autre bol, fouetter l'huile, le jus d'orange et l'oeuf.

Ajouter cette préparation au mélange de flocons d'avoine et brasser juste assez pour humecter les ingrédients secs.

Verser la pâte dans un moule à muffins.

Garniture :

Dans un petit bol, mélanger les flocons d'avoine, la cassonade, les noix, le beurre, la cannelle et le gingembre.

Saupoudrer la pâte avec la garniture et cuire au four préchauffé à 200°C pendant 18 minutes jusqu'à ce que les muffins soient bien dorés et qu'une pression du doigt ne change pas la forme de ceux-ci.

Laisser refroidir sur une grille.

Donne 18 à 20 muffins.



Ingrédients

250 ml de farine

180 ml de flocons d'avoine à cuisson rapide

125 ml de cassonade tassée

10 ml de poudre à pâte

2,5 ml soda à pâte

1 ml de sel

1 ml de muscade

250 ml de rhubarbe en dés

5 ml de zeste d'orange râpé

80 ml d'huile végétale

80 ml de jus d'orange

1 oeuf

60 ml de flocons d'avoine à cuisson rapide

60 ml de cassonade tassée

30 ml de noix de Grenoble hachées

30 ml de beurre

1 pincée de cannelle

1 pincée de gingembre