

Rhubarbe confite et fraises du jardin

3 tiges de rhubarbe
300 g de fraises Mara des Bois
150 g de sucre
1 gousse de vanille
3 brins de menthe fraîche

Avec un couteau économe, retirez la fine pellicule de fils sur les tiges de rhubarbe. Taillez des tronçons de 15 cm environ et disposez-les dans une sauteuse, bien alignés. Saupoudrez de sucre, ajoutez les grains de vanille récupérés dans la gousse de vanille et laissez cuire à feu doux pendant une quinzaine de minutes. Goûtez : la rhubarbe doit être fondante. Coupez les fraises quartiers. Disposez joliment les tiges de rhubarbe (qui se délitent certes mais qui forment encore des tronçons souples) dans des petites assiettes à bords hauts. Laissez refroidir et parsemez de fraises et de feuilles de menthe.

Astuce : s'il vous reste un peu de rhubarbe cuite, faites-la cuire à nouveau avec quelques fraises et vous obtiendrez une confiture acidulée peu sucrée à conserver au frais quelques jours.



- 76 -



- 77 -