

Gratin de rhubarbe



Pour 6 personnes. 1 kg de rhubarbe tendre, 4 c. à soupe de sucre, 1 c. à café de jus de citron, 2 c. à soupe de confiture de fraises, 2 c. à soupe de liqueur d'oranges ou de kirsch, 1 c. à soupe de maïzena, 2 c. à soupe de crème chantilly, beurre pour le moule, 2 jaunes d'œuf, 2 dl de crème fraîche, 2 c. à soupe de sucre glace.

Peler, nettoyer et couper la rhubarbe en morceaux de 3 cm environ. Faire revenir dans 2 c. à soupe d'eau avec le sucre et le jus de citron, couvrir. Les morceaux de rhubarbe doivent rester fermes. Egoutter. Remettre le jus dans la casserole et faire réduire de moitié. Ajouter la confiture passée au tamis et la liqueur. Mélanger la maïzena et laisser cuire à petit feu jusqu'à consistance d'un sirop. Laisser refroidir.

Beurrer un plat à gratin ou 6 petites cassolettes à œufs et y disposer la rhubarbe. Battre les jaunes d'œuf en crème avec 2 dl de crème fraîche, mélanger au sirop et ajouter la crème chantilly. Verser sur la rhubarbe. Gratiner environ 15 minutes au four à 180°C. Saupoudrer de sucre glace et dorer encore quelques minutes. Laisser refroidir le gratin et servir tiède.

Conseil: la surface du gratin ne doit pas être dure. Vérifier avec la pointe d'un couteau après 10 minutes.

Gratin de rhubarbe

