

# Rhubarbe aux saveurs de l'hémisphère Nord confite au four

pour 4 personnes

## Ingrédients

500g de rhubarbe  
Sucre roux bio (6 cuillères a soupe)  
Miel artisanal  
120g de sucre Muscovadova  
Infusion de verveine non citronnée en  
feuille séchées x 12  
¾ d un mug ( 10 min d infusion )  
2 fleurs de Camomille séchée (10 min  
d'infusion)

## Préparation

Mettre le four à préchauffer à 155° en  
chaleur tournante . Nettoyer et effiler  
les tiges de rhubarbe et coupé les en 2.

Porter à ébullition l'eau pour la tisane de verveine-camomille et laisser infuser 10 min. Dans  
un plat à tarte, napper le fond d'une couche épaisse de miel et le sucre roux, mettre les tiges  
de rhubarbe et serrez les. Ajouter le sucre muscovadova et les ¾ de l'infusion et enfourner 1  
h de chaque cotés jusque totale absorption du liquide et que les tiges soient confites.



*Bon appétit  
Jessica Virzi  
Coach culinaire*

