

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

Porter a ébullition l'eau pour la tisane de verveine-camomille et laisser infuser 10 min. Dans
un plat a 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*

