Les recettes

Confiture extra Rhubarbe

La rhubarbe est une plante très rustique à larges feuilles portées par de gros pétioles verts et rouges, que l'on consomme en tarte, en compote ou confiture. De saveur bien acidulée, elle ravira les amateurs de confitures au goût peu sucré et bien affirmé.

Composition
Rhubarbe, sucre.

Existe en pots de 350g et 50g.

Les Confitures du Climont
Meilleur Confiturier de France

14 route du Climont
La Salcée 67420 RANRUPT
03 88 97 72 01
Ouvert toute l'année
du mardi au samedi inclus
de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h
Fermé les dimanches,
lundis et jours fériés.
confituresduclimont.com

Streussel Rhubarbe à l'ancienne

Préparation 30 minutes
Cuisson 25 minutes

Ingrédients
300 g de farine
150 g de beurre
150 g de sucre
1 œuf entier
1 sachet de sucre vanillé
un peu de cannelle en poudre
1kg de rhubarbe épluchée et coupée en petits dés
175 g de confiture de rhubarbe (un demi pot)

Verser la farine dans un saladier. Ajouter une pincée de sel et mélanger avec le beurre coupé en petits morceaux jusqu'à obtenir une sorte de «streussel» (boulettes irrégulières), auquel on ajoutera le sucre, le sucre vanillé, l'œuf et la cannelle.
Déposer au fond du moule à tarte préalablement beurré et fariné une couche d'environ 1 cm de streussel, puis répartir les dés de rhubarbe. Etaler la confitures de rhubarbe en une couche uniforme. Terminer par une nouvelle couche de streussel.
Cuire au four préchauffé à 200°C pendant 25 minutes.