

Gâteau à la rhubarbe

Pour 1 gâteau (moule à manqué de 28 cm)

Ingrédients

Pour la pâte à gâteau :

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre roux
- 3 oeufs
- 200 g de farine
- 125 ml de lait 1/2 écrémé
- 1 cc de bicarbonate + 1 CS de vinaigre ou ½ paquet de levure chimique
- sucre vanillé (facultatif)

pour la garniture :

- 500 g de rhubarbe épluchée (soit environ 600 g avant épluchage)
- 75 g de beurre
- 100 g de sucre roux

Préparation

Préparez la rhubarbe. Enlevez les extrémités, effilez-les tiges et lavez-les. Coupez-les en dés d'environ 2 cm de côté.

Coupez 75 g de beurre en dés. Mettez-les dans un moule à manqué, ajoutez le sucre roux et mettez au four pendant une dizaine de minutes à 80 degrés, le temps que cela fonde et que cela caramélise légèrement. Sortez ensuite du four et mettez les morceaux de rhubarbe dedans.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6), chaleur tournante.

Pendant ce temps, coupez les 100 g de beurre en dés. Fouettez-le jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez le sucre et fouettez à nouveau. Incorporez ensuite les oeufs, puis la farine avec l'agent levant et le lait.

Versez cette pâte à gâteau sur les morceaux de rhubarbe et faites cuire 40 minutes.

Au bout de ce laps de temps, sortez le gâteau du four et attendez 10 minutes. Retournez-le ensuite sur le plat de service.

Pesto d'orties-noix

Ingrédients

2 poignées de feuilles d'ortie lavées et essorées

100 ml d'huile d'olive

2 CS de cerneaux de noix

1 ou 2 gousses d'ail (utiliser de l'ail frais quand c'est la saison!)

le jus d'1/2 citron

sel, poivre au goût

Préparation

Bien hacher les feuilles d'orties.

La Fourchette Verte

 *Ateliers Culinaires et Dégustations*

Mettre tous les ingrédients dans le bol d'un robot de cuisine ou d'un blender. Mixer jusqu'à obtenir un pesto homogène, en arrêtant le robot de temps en temps et en mélangeant.

Ajouter plus d'huile d'olive si nécessaire, et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre. Transférer le pesto dans un bocal propre, couvrir d'un peu d'huile d'olive, et conserver au frais.

Beignets de consoude

Pour 15 beignets

Ingrédients:

30 feuilles de consoude, lavées séchées

2 œufs

200 g de farine

250 ml eau ou lait

sel poivre

épices au choix (coriandre en poudre, muscade, piment, curry ...)

huile pour la cuisson

Préparation

Laver et sécher les feuilles de consoude ;

Les assembler 2 par 2, côté lisse à l'extérieur (l'autre face a un effet velcro).

Préparer la pâte en battant les œufs avec le liquide et la farine jusqu'à obtenir une pâte un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpe, assaisonner.

Passer les feuilles de consoude dans la pâte faire, cuire quelques minutes de chaque côté dans une poêle huilée. Servir immédiatement.

Alternative: tartiner les feuilles de consoude avec du fromage de chèvre frais avant de les assembler

Alternative vegan et sans gluten: battre un mélangeur de 150 g de farine de pois chiche et de 50 g de farine de riz avec environ 250 ml d'eau pour obtenir une pâte un peu plus consistante qu'une pâte à crêpe. Assaisonner et procéder comme ci-dessus.

Boisson rafraîchissante menthe-citron :

Ingrédients pour 1 l d'eau:

- 1 citron jaune
- 1 bouquet de menthe (environ 10 tiges)
- Sucre, sirop d'agave ou miel à votre goût
- (1 L eau)

Préparation

Laver la menthe. Détacher les feuilles.

Pressez le citron et récupérer le maximum de pulpe.

Mettre le tout dans le bol du blender.

Garder quelques petites feuilles de menthe pour la déco, éventuellement.

Ajouter l'eau, le sucre, et mixer pendant 2 minutes. Laisser infuser 1 ou 2 h.

Filtrer ensuite la préparation avec une petite passoire grille fine.

Alternative: ajouter 1 cm de gingembre frais avant de mixer

Légende : cc = cuillère à café – CS = cuillère à soupe