

C'EST DANS L'AIR

Saveur acidulée

Prête à tout pour séduire, la rhubarbe se décline en plats sucrés ou salés! Avec trois recettes simplissimes.

Recettes pour 4 personnes

Corolle sucrée

Préparation: 20 min

Cuisson: 20 min

Ingrédients: 400 g de rhubarbe, 1 barquette de framboises, 1 pomme, 3 c. s. de sucre, 10 g de beurre, 2 gousses de vanille, 2 feuilles de brick, 6 œufs, quelques feuilles de menthe

Eplucher la rhubarbe, la couper en tronçons. Dans une casserole à fond épais, la faire cuire à feu doux pendant six minutes, avec deux cuillerées à soupe d'eau. Eviter la pomme et la couper en fins quartiers sans la peler. Faire fondre le beurre et badigeonner les feuilles de brick. Découper deux cercles de pâte dans chaque feuille de brick et les déposer dans de petits moules à tarte individuels. Battre les œufs avec le sucre. Verser un peu de cette préparation sur chaque cercle de brick, ajouter la rhubarbe, les pommes, les framboises et un morceau de vanille. Faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant dix minutes. Décorer de feuilles de menthe et servir bien chaud.

En crumble

Préparation: 15 min

Cuisson: 10 min + 20 min

Ingrédients: 1 kg de rhubarbe, 150 g de farine, 150 g de beurre, 150 g de sucre semoule, 2 sachets de sucre vanillé

Laver puis détailler les tiges de rhubarbe en tronçons. Les faire fondre dix minutes avec un peu d'eau dans une casserole avec le sucre vanillé. Pour le crumble, malaxer le beurre en pommade. Y mélanger le sucre et la farine



jusqu'à obtenir un appareil grumeleux. Etaler la rhubarbe légèrement fondante dans un plat à four. Emitter et répartir la pâte sur la rhubarbe. Glisser au four préchauffé à 210°C et faire dorer vingt minutes. Servir chaud.

Porc farci

Préparation: 30 min

Cuisson: 35 min

Ingrédients: 300 g de tiges de rhubarbe, 1 petit oignon, 1 pomme, 125 g de mie de pain, 30 cl de cidre, 4 tranches de filet de porc, 60 g de beurre, sel et poivre; 1 boîte de cure-dents

Eplucher et découper en tronçons les tiges de rhubarbe, l'oignon et la pomme. Les faire cuire à feu doux durant vingt minutes avec le sel et le poivre. Mélanger avec la mie de pain et le cidre. Farcir chaque



tranche de filet de cette préparation. Enrouler ces tranches et les fixer à l'aide d'un cure-dent. Les faire revenir à l'huile pendant cinq minutes puis les laisser cuire à couvert quinze minutes environ. Servir chaud.



C'EST PRATIQUE

AU FRAIS

Tout simplement craquant! Ce porte-bouteille garde le vin au frais pendant le trajet chez des amis ou lors du pique-nique en pleine canicule. On adore sa forme qui lui donne un petit air de flotteur.

► Porte-bouteille egg-o, vert ou rouge: 64 fr. 95. www.pro-idee.ch ou 071 274 66 17.



TROP BON

PÉCHÉ MIGNON



Qui résistera au fruit défendu? Préparées en petite quantité, ces confitures exclusives, où chaque fruit est soigneusement sélectionné un à un, sont fabriquées artisanalement. Des épices ou des alcools raffinés mettent en valeur les fruits. La version Pêche blanche safranée, agrémentée de jolis filaments de safran, délivre des arômes raffinés. On cède à la tentation les yeux fermés...

► Confitures Le fruit défendu, différentes variétés, pot de 200 g: de 14 à 22 fr.; pot de 340 g: de 24 à 29 fr. Boutique Cinqsens, Pully; Vibliothèque de la Maison Rose, Cully, ou www.lefruitdefendu.ch

J'y vais

Agenda

JOYEUX ANNIVERSAIRE

Les marchés paysans fêtent leurs 10 ans à Villars-le-Terroir. Avec, bien sûr, un marché, un brunch, de nombreux stands et animations, dont des balades à dos d'âne.

► Villars-le-Terroir, complexe communal. Dimanche 3 juin de 9 à 17 h. www.marchepaysan.ch