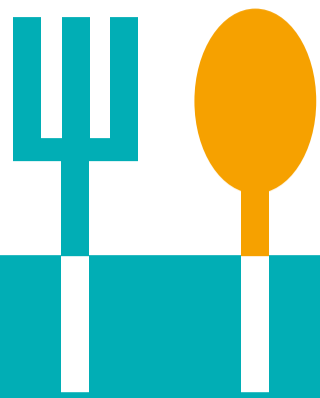
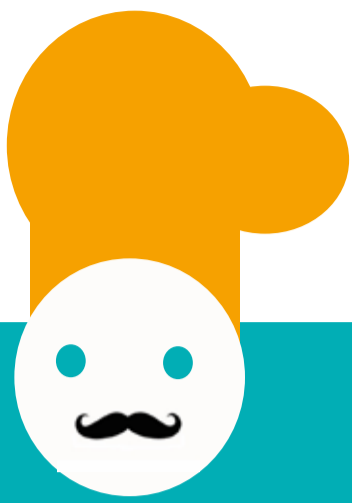


Les Recettes de cuisine par Polen (6 personnes)



Faisselle à la compote de rhubarbe

5,40€
6 personnes

Ingrédients

500g de faisselle
500g de rhubarbe
75g de sucre
miel
fraises ou framboises et feuilles de menthe pour le décor



Technique (20' de préparation - 10' de cuisson)

- 1- Laver la rhubarbe, l'éplucher et la couper en petits tronçons.
(Réserver quelques épluchures propres pour le décor)
 - 2- La mettre dans une casserole inox, couvrir avec le sucre et laisser macérer au moins 10 minutes.
 - 3- Faire cuire la compote en commençant à feu doux à couvert.
 - 4- Retirer le couvercle en fin de cuisson afin que le jus s'évapore.
 - 5- Faire égoutter la faisselle dans des petits moules.
 - 6- Présentation :
Démouler la faisselle sur une assiette, recouvrir d'un filet de miel.
Entourer la faisselle de compote et décorer avec des frisures d'épluchures, des fruits rouges et feuilles de menthe.
- N.B. : Si vous trouvez la compote de rhubarbe acide, vous pouvez l'adoucir en y mettant un peu de pommes en fonction de la saison.

Recette réalisée
lors de la fête du lait 2014
Conception & impression GAB 56

