



# RHUBARBE RÔTIE AU FOUR

## INGRÉDIENTS

- 1kg de rhubarbe
- 100g de sucre (\*)
- 1 gousse de vanille

## PRÉPARATION

Lavez et épluchez votre rhubarbe.

Selon vos préférence, taillez en tronçons de 2-3 cm ou en tronçons de la taille de votre plat à four.

Fendez la gousse de vanille et grattez la pour récupérer les grains.

Mélangez la rhubarbe, le sucre et la vanille jusqu'à bien enrober la rhubarbe.

Déposez la rhubarbe (ainsi que le résiduel de sucre) dans puis enfournez pour 30 à 40 minutes à 180°C, selon la largeur des tiges. La rhubarbe doit être bien fondante à l'issue de la cuisson .

Servez cette rhubarbe au four plutôt fraîche ou tiède selon vos préférences, accompagné de crème fouettée, d'un crumble d'amandes, etc.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 45MN**  
**TEMPS TOTAL : 1H**