

Rhubarbes crues

POK_ Rhubarbes crues

Il est vrai que la rhubarbe crue est très acide, c'est pourquoi elle est souvent préparée cuite. Mais il est possible de la consommer crue avec du sel, du sucre, de la chantilly et pourquoi pas trempée dans du miel ??

Proposer quelques bâtonnets durant un apéritif avec du fromage blanc :)

Il est tout de même indispensable de la préparer:

Laver la rhubarbe afin d'éliminer toutes les impuretés.

Eplucher la rhubarbe en retirant la fine pellicule qui enveloppe la tige. Lorsque les tiges sont jeunes et fines, cette étape n'est pas nécessaire