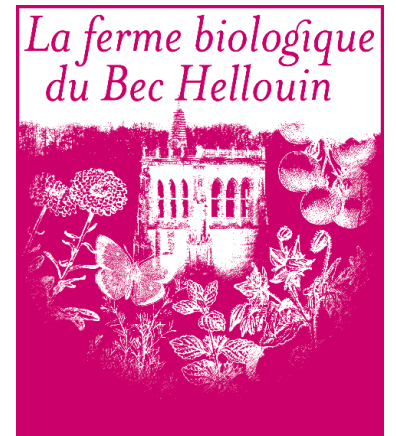


# Panier de légumes du 30 mai



## Racine barbare

La rhubarbe porte un nom savant, « *Rheum rhaponticum* » (du latin « racine barbare »), qui évoque des origines lointaines et sauvages... Venue d'Asie où elle est connue depuis longtemps en médecine traditionnelle, elle n'est apparue en France au XIX<sup>e</sup> siècle, grâce aux Anglais.

Elle a longtemps été appréciée pour ses racines, qui étaient utilisées en médecine traditionnelle pour lutter contre les troubles hépatiques. Ce n'est qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle qu'elle a commencé à être consommée en tant que légume, ou plutôt comme un fruit : ce sont les Anglais qui, les premiers, se sont risqués à cuisiner ces tiges juteuses et acides.

Seules ses tiges sont comestibles, ses feuilles sont, elles, très riches en acide oxalique, une substance très toxique qui peut être mortelle.

# A cuisiner : tarte à la rhubarbe meringuée

Pour 8 personnes

- Préparation : 30mn
- Cuisson : 40mn
- Repos : 30mn

## Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 500 g de rhubarbe
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 cl de crème
- 180 g de sucre glace
- 1 pincée de sel

## Préparation

- Laver et éplucher la rhubarbe. La couper en petits tronçons. Placer la rhubarbe dans une passoire, et la saupoudrer de sucre pour faire dégorger l'eau pendant 1h environ.
- Préchauffer le four à 200°C. Etaler et fonder la pâte dans un moule à tarte. Garnir de rhubarbe. Battre un œuf entier et 3 jaunes (réserver les 3 blancs pour la meringue) avec les 100 g de sucre et le sucre vanillé. Ajouter la crème.
- Verser la préparation sur la rhubarbe, attention que ça ne déborde pas. Enfourner 30 minutes.
- Pendant ce temps battre les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel. Ajouter peu à peu le sucre glace tout en continuant de battre.
- Lorsque la tarte est cuite, étaler la meringue et poursuivre la cuisson 10 minutes. Finir par quelques minutes sous le grill tout en surveillant. Pour une meringue croustillante, laisser la tarte pendant 30 minutes dans le four éteint.

Bon appétit !