

# Rhubarbe

---

## Compote de rhubarbe et de gingembre

Ingrédients :	1c.à tb	gingembre frais râpé
	11 lb	tiges de rhubarbes épluchées et coupées en tronçons
	5 1/2 tasses	sucres en poudre
		zeste d'un citron avec son jus
	2	pommes épluchées en dés

### Méthode :

- Ajouter tous les ingrédients dans une casserole à fond épais. Couvrir et chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu et que les ingrédients aient rendu leur jus.
- Ôter le couvercle et augmenter le feu. Porter à ébullition et cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que la confiture commence à prendre.

# Rhubarbe

---

## Croustade à la rhubarbe

Ingrédients :	4	tiges rhubarbes coupée en morceaux
	¾ tasse	flocons d'avoine
	1 1/4	farine blanche
	2/3 tasse	beurre fondue
	½ tasse	sucre
	2/3 tasse	cassonade
	3c.à tb	jus de citron
	¼ tasse	canneberges séchées (facultatif)

## Méthode :

- Déposer la rhubarbe, les canneberges et le jus de citron dans un plat 8"x8" allant au four.
- Dans un bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, le sucre et la cassonade. Ajouter le beurre fondu et mélanger bien pour en faire une pâte grumeleuse. Étaler sur la rhubarbe.
- Faire cuire au four à 350°F. environ 40 minutes.
- Délicieux avec de la crème glacée à la vanille.