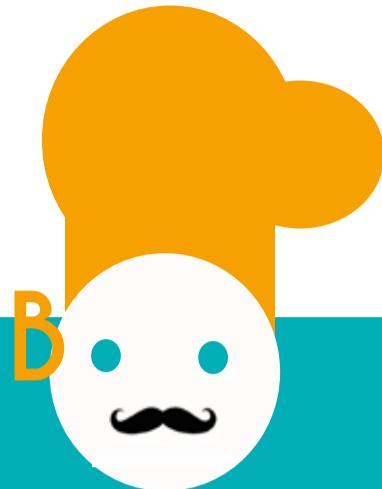


Les Recettes de cuisine par Polen

(6 personnes)



Pudding à la rhubarbe et sa crème anglaise

2,85€
6 personnes

Ingrédients

500g net de rhubarbe
10cl d'eau
le jus d'un gros citron
60g de sucre
45g de semoule de blé ou de millet
1 pointe de gingembre frais râpé
(facultatif)
50g d'amandes en poudre



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

- 1- Laver, éplucher la rhubarbe et la couper en petits tronçons.
- 2- Dans une casserole, mettre la rhubarbe, le gingembre, l'eau, le sucre et le jus de citron.
- 3- Faire cuire jusqu'à consistance de compote, bien la brasser au fouet.
- 4- Ajouter alors la poudre d'amande et la semoule et porter à ébullition en remuant bien jusqu'à épaississement.
- 5- Retirer du feu, verser dans un moule et laisser refroidir.

Après total refroidissement démouler le pudding sur un plat, l'entourer de crème anglaise et décorer avec une branche de menthe et quelques fruits rouges.

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

