

Croûtes à la rhubarbe

Dessert pour 6 personnes

Souper sucré pour 3-4 personnes



Compote

700 g de rhubarbe

Laver, effiler, partager en deux dans le sens de la longueur puis émincer en tronçons de ½ cm d'épaisseur.

Déposer dans une casserole.

350 g de bananes

Peler, partager en deux dans le sens de la longueur puis émincer en morceaux de ½ cm.

Ajouter à la rhubarbe.

1 orange non traitée

Râper le zeste. Peler l'orange à vif. Effiler les quartiers et les émincer.

Ajouter aux ingrédients précédents.

150 g de sucre

Ajouter, mélanger délicatement et porter à ébullition à feu doux pour éviter l'attachement de la rhubarbe au fond de la casserole. Laisser mijoter 10 à 15 min. le temps que la rhubarbe soit attendrie et qu'elle ait rendu son jus.

Laisser tiédir ou refroidir entièrement (ce qui diminue l'acidité).

Croûtes

6 à 9 tranches de pain toast

Griller le pain des deux côtés sous le grill du four ou dans un grille-pain électrique.

Répartir la compote de rhubarbe sur les tranches de pain grillé.

Décor

1 orange
feuilles de mélisse

Peler à vif, effiler les quartiers.

Décorer les croûtes de quartiers d'orange et de feuilles de mélisse.