



La rhubarbe version salée... pour 4 personnes

Veau à la rhubarbe

INGRÉDIENTS :

500 g de veau a mijoter de la Ferme CHATRAC
4 petits oignons blancs
500 g de rhubarbe
50 g de sucre
5 brins de persil
8 feuilles de menthe
1 dosette de safran
beurre, sel, poivre
un peu de farine

PRÉPARATION :

- Éplucher la rhubarbe et la découper en petits tronçons
- Émincer les oignons
- Couper la viande en petits cubes, la fariner puis la faire revenir dans le beurre avec les oignons
- Une fois que la viande est dorée recouvrir d'eau et porter à ébullition
- Laisser cuire doucement pendant 25 min
- Ajouter la rhubarbe et le sucre puis laisser cuire encore pendant 30 min. la rhubarbe va compoter
- En fin de cuisson, ajouter le safran, le persil et la menthe hachée.
Assaisonner
- Servir avec un riz parfumé

source : <http://agastache29.canalblog.com/archives/2009/06/26/14212432.html>

Plus de recettes : www.chatrac.com