

<https://www.quebecnature.info/La-rhubarbe-et-recettes-a-base-de-rhubarbe.html>



La rhubarbe et recettes à base de rhubarbe

- Loisirs nature - Vie naturelle - Cuisine naturelle ou sauvage -



Publication date: mardi 12 janvier 2016

Copyright © Nature Québec - Tous droits réservés

Sommaire

- [La rhubarbe au Val à l'âne \(...\)](#)
- [Les recettes de Cricri](#)

Les rhubarbes cultivées appartiennent aux espèces rhaponticum, rhabarbarum et à leurs hybrides. Les préparations médicinales sont obtenues à partir de *Rheum officinale*.



La rhubarbe préfère les sols profonds et frais, avec de la fumure organique et une exposition ensoleillée. Les touffes sont divisées à la fin de l'hiver ou au début du printemps, en coupant des bouts portant 1 à 3 bourgeons, et sont plantées en laissant ces derniers affleurer à la surface.

La récolte se fait, dès la deuxième année, de fin avril à juin, et il est recommandé de ne pas prélever plus des deux tiers de pétioles d'une même plante. Elle se conserve quelques jours. Une deuxième récolte peut avoir lieu fin septembre.



Un pied de rhubarbe est exploité efficacement durant cinq à dix ans, mais il peut vivre plus de cinquante ans avec une production affaiblie. Des plants de rhubarbe de plus de 100 ans ont déjà été recensés et produisent encore une récolte abondante.

Ce sont les pétioles des feuilles uniquement qui peuvent être consommés crus, cuits, en tartes ou en confiture ou en légume. L'acidité de la plante demande à être atténuée par du sel ou du sucre. Les limbes des feuilles sont toxiques à cause de leur teneur en acide oxalique.

Plus d'informations sur la rhubarbe sur wikipédia

La rhubarbe au Val à l'âne :

À notre arrivée, il existait un pied de rhubarbe que nous avons divisé et multiplié. Nous avons eu également plusieurs pieds offert par des amis que nous avons planté.

Nous les fumons avec du fumier d'âne et du bois raméal fragmenté.

Le sol est sablonneux et pauvre, nous faisons au printemps une couronne avec la fumure autour du plan.

Nous la consommons sous forme de confiture, de tarte.

La rhubarbe permet également de produire un excellent vin.

Les recettes de Cricri

La confiture de rhubarbe.

Ingrédients :

6 kg de tiges coupées

4 kg de sucre blanc

10 pots de 500 ml avec couvercles style « pots Bernardin » neuf ou de récupération

Couvercles neufs

Cueillir des tiges de rhubarbes.

Je prends un mélange de petites et de grosses tiges.

Lors de la cueillette, j'épluche les grosses tiges sur place et je mets les petites entières. Je cueille 6 kilos de tiges environ.

Aux 6 kilos de tige, j'ajoute 4 kilos de sucre blanc. Je mélange le tout et je laisse macérer minimum une nuit au frigo.

Le lendemain, je le sors du frigo. Le sucre a fait sortir le jus des tiges et c'est déposé au fond.

Je mélange le tout à plusieurs reprises et je mets la casserole à chauffer à feu doux.

Ensuite, je fais bouillir les bocaux (10 de 500 ml) pour les stériliser.

Je mélange la rhubarbe et j'augmente progressivement le feu jusqu'à ébullition.

Je laisse bouillir en remuant jusqu'à ce que la confiture ait la consistance voulue. Pour la tester, je verse un peu de jus sur une assiette. Le jus doit se figer très vite en refroidissant et ne pas couler lorsque l'on penche l'assiette.

Lorsque la confiture est prête, je la mets dans les pots.

J'active les couvercles en les faisant bouillir 5 mn dans de l'eau.

Je nettoie le haut de la verrine, mets les couvercles, visse la bague et je plonge les pots dans un stérilisateur et je laisse bouillir 5mn.

La rhubarbe et recettes à base de rhubarbe

Cette recette est la recette de base. À celle-ci, vous pouvez ajouter d'autres ingrédients selon vos goûts. Mais la pure confiture de rhubarbe est tellement bonne qu'il est dommage de gâcher son goût par des ajouts pas toujours heureux.

Les tiges de rhubarbe



Rhubarbe et sucre avant la réfrigération



Rhubarbe et sucre après une nuit de macération



Stérilisation des pots, activation des couvercles et cuisson de la confiture ...
une vraie usine !

