



# Rhubarbe en meringue et coulis de fraises

- 1 Eplucher les bâtons de rhubarbe, les couper en tronçons. Faire cuire la rhubarbe 15 minutes à la vapeur, laisser égoutter.
- 2 Mettre à cuire la rhubarbe avec 40 g de sucre à découvert de manière à obtenir une compote épaisse.
- 3 Monter les blancs en neige fermes avec une pincée de sel et 30 g de sucre.
- 4 Répartir la rhubarbe dans le fond d'un moule à gratin rectangulaire, recouvrir du mélange blanc en neige/sucre et faire cuire à four doux (Th 5 soit 120°C) pendant 45 minutes.
- 5 Laver et égoutter les fraises. En réserver 4 ou 8 pour le décor. Préparer le coulis en mixant les fraises avec le sucre restant et en passant la purée de fraises à travers un tamis.
- 6 Au moment de servir, répartir le coulis dans le fond de 4 assiettes. Sortir la compote du four, découper 4 parts et les déposer au centre de chaque assiette. Décorer avec les fraises réservées.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 800 g de rhubarbe
- 80 g de sucre complet de canne
- 250 g de fraises
- 2 blancs d'œufs



## Rhubarbe en meringue et coulis de fraises

La transformation à la ferme, toutes productions confondues, concerne 15% des exploitations Bio bretonnes.

Source : Observatoire Régional de la Production Biologique, FRAB , 2006

15%

## PRINTEMPS BIO : CONSOMMER BIO, C'EST VOIR PLUS LOIN

La Bio a sa fête avec l'opération nationale de communication intitulée "Printemps Bio". Depuis l'année 2000, plus d'un millier d'actions et animations sont organisées dans toute la France à cette occasion : fermes et entreprises ouvertes, animations sur les marchés et dans les magasins, dégustations, conférences, repas Bio en restauration scolaire, ...

Du 1er au 15 juin 2007, vivez Bio en Bretagne !

Programme des animations sur le site Internet  
[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**  
(En partenariat avec Brigitte FICHAUX, Diététicienne, Cesson-Sévigné, 35)

La fraise est une excellente source en vitamine C.  
Peu sucrée, elle convient à tous ceux qui doivent réduire leurs apports en sucre.

INTER BIO BRETAGNE - 33 avenue W.Churchill  
BP 71612 - 35016 RENNES CEDEX  
Tel: 02.99.54.03.23 - Fax: 02.99.33.98.06  
Mail : [contact@interbiobretagne.asso.fr](mailto:contact@interbiobretagne.asso.fr)  
Retrouvez toutes nos recettes sur [www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

