

## Rhubarbe confite

Mhhh... délicieusement doux !

**15 Min.**

Temps de préparation



**75 Min.**

Temps total



### Ingrédients pour 4 personnes

#### QUANTITES

150 g de sucre

1 gousse de vanille, coupée le long de la longueur, moelle grattée

1 kg de rhubarbe, en morceaux de 10 cm de long

50 g de beurre, en morceaux

**Voici comment faire**

**1 de 2**

**PRÉPARATION** Mélanger le sucre avec la moelle de vanille. Mélanger avec les morceaux de rhubarbe, placer dans le moule à gratin et répartir le beurre dessus.

---

**2 de 2**

**CUISSON AU FOUR** Faire cuire pendant 60 à 80 minutes au milieu du four préchauffé à 160 °C jusqu'à ce que la rhubarbe devienne tendre.

**CONSEIL** Servir avec une glace à la vanille ou à la crème acidulée et des biscuits.