

# La cuisine de Monique et Jacqueline !



## Ingrédients pour 6 personnes:

300g de rhubarbe -  
170g de sucre semoule - 50g de farine de châtaignes  
3 œufs - 100g de farine normale + 2 cuil.à.soupe pour  
le moule - 1 st de levure chimique - une pincée de sel  
150g de beurre doux + 20g pour le moule

**Préparation : 20 mn - cuisson : 40 mn**

Eplucher et couper la rhubarbe en tronçons, saupoudrer de sucre et laisser macérer le temps de la préparation.

Séparer les œufs. Dans les jaunes, mettre les 150g de sucre restant, battre au fouet jusqu'à blanchiment. Préchauffer le four à 180°

Mélanger la farine normale avec les 50g de farine de châtaignes et la levure. Mettre dans la préparation ci-dessus.

Faire fondre les 150g de beurre et mettre délicatement dans la pâte.

Monter les blancs en neige en incorporant la pincée de sel que vous ajouterez délicatement à la pâte. Ajouter la rhubarbe égouttée.

Beurrer et fariner le moule à cake, verser la préparation et enfourner le tout pour faire cuire environ 40 mn en fonction du four. Vérifier la cuisson avec une lame de couteau. Laisser tiédir pour démouler et refroidir sur une grille. **Surprenante association de saveurs pour un dessert !**

Lundi 22 mai



## Ingrédients pour 6 personnes :

100g de Comté Jurafloré 18 mois - 2 pommes Granny  
12 tranches de jambon cru de Luxeuil (épaisseur moyenne)  
1 filet d'huile de noix - 1 demi jus de citron - sel poivre du moulin

**Préparation : 30 minutes - Entrée facile et raisonnable**

Retirer la croûte du Comté et couper des bâtonnets.

Laver les pommes et les détailler également en bâtonnets.

Dégraissier le jambon de Luxeuil et couper le en lanières.

Dans un plat, déposer les bâtonnets de Comté et de pommes.

Mettre un filet d'huile de noix, le sel, le poivre et le jus de citron.

Remuer délicatement pour ne pas casser les bâtonnets.

Montage : prendre une lanière de jambon, mettre à plat dans une assiette, disposer quelques bâtonnets de pomme et Comté, rouler délicatement la lanière de jambon et faire un fagot qui sera tenu par un pic en bois. Vous pouvez servir dans des coupelles individuelles ou dans un plat un peu haut. Ajouter quelques feuilles de cerfeuil et des tiges de ciboulette, pour le coup d'œil !

**Notre prochain et dernier rendez-vous pour cette année : 19 Juin**