

Les bonnes choses

MARY PRIOR
reu barbarum
la cuisine de la
rhubarbe



utoxie

TABLE DES MATIERES allégée

Précisions, par Marie Fougère	5
Préface	7
La rhubarbe dans les îles britanniques	11
Précision sur les recettes	34
Chapitre 1	
Rhubarbe et viande	35
Chapitre 2	
Rhubarbe et poisson	46
Chapitre 3	
La Rhubarbe en tant que légume	52
Chapitre 4	
Soupes à la rhubarbe	60
Chapitre 5	
Desserts	70
Chapitre 6	
Gâteaux à la rhubarbe	105
Chapitre 7	
Glaces à la rhubarbe	118
Chapitre 8	
Confitures et Chutneys	125
Chapitre 9	
Cocktails à la rhubarbe	145
Remerciements	150
Bibliographie	151
Index des recettes	152

Illustration de couverture : Marie Fougère

Mary Prior

reu barbarum
**LA CUISINE DE
LA RHUBARBE**

traduit de l'anglais (U.K.) par
Axelle Le Borgne et Nadine Gassie

éditions d'utovie

Note de l'éditeur français :

c'est lors du Premier Festival du livre culinaire qui s'est tenu à l'initiative des Gourmand Awards d'Edouard Cointreau, père et fils, en mars 2010, au 104 à Paris, que nous avons rencontré Tom Jaine, l'éditeur de Prospect Books et de Mary Prior. Et c'est naturellement attirés par cette aimable barbare, *La Rhubarbe*, que nous avons convenu d'un "troc" de titres. Dans le même temps où Prospect Books traduisait *La Cuisine de la Courgette* pour le R.U. de Grande Bretagne, nous assurions le même service pour *Rhubarbaria* en direction des francophones européens... Encore une manière alternative de fonctionner, n'est-il pas ?

Pour l'édition anglaise, publiée la première fois en 2009
par Prospect Books sous le titre *Rhubarbaria, recipes for rhubarb*

© 2009, Mary Prior

Toute reproduction partielle de la présente publication est interdite
sans autorisation de l'éditeur ou du

Centre Français d'Exploitation du Droit de Copie
(C.F.C. 20 rue des Grands Augustin, 75006 Paris).

© Diffusion Différente, Utovie, 2011
ISBN 978-2-86819-351-3

PRÉFACE

Le mot rhubarbe a sur la langue une délicieuse saveur... barbare. Ses sonorités ont quelque chose de rugueux et d'absurde à la fois, et l'imagination des Britanniques lui a trouvé toutes sortes d'emplois dont la plupart est répertoriée dans le *Dictionary of Slang* (Dictionnaire de l'argot) de Partridge. Il est prononcé par les acteurs dans les scènes d'atroupement, et l'action qui en découle porte le nom de rhubarbing. Il signifie pour nous boucan ou absurdité – comme par exemple : *That's a load of rhubarb*, qui peut être traduit par : *Quelle ineptie*. En langue vernaculaire, le terme fait référence aux parties génitales. Pour les Ecossais, *to give somebody rhubarb* signifie rosser quelqu'un. Que ces associations se soient tout d'abord faites autour de la sonorité du mot, pour ensuite jeter lentement l'opprobre sur la pauvre plante innocente, ou que cela soit l'inverse, c'est un aspect de l'histoire de la mode qui n'a pas encore été exploré. J'espère que ce petit livre réhabilitera cette plante. Je ne peux pas faire grand chose pour ce qui est des expressions idiomatiques.

Dans ma famille – un environnement plutôt protégé – personne ne connaissait les autres emplois de ce mot, bien que la rhubarbe elle-même ait toujours joué un rôle important dans notre économie familiale. J'ai grandi en Nouvelle-Zélande dans les années 1930, j'étais *fille de pasteur* avec toutes les connotations associées au presbytérianisme écossais. Notre foyer était hospitalier et très animé, avec les nombreux allés et venues des membres de la congrégation, les pasteurs et les anciens des paroisses des campagnes qui venaient se reposer au presbytère, des étudiants, des membres de différents comités, les filles du cours biblique, des missionnaires, des oncles, des tantes et des cousins. Ma mère avait cette conviction qui tenait presque de la superstition qu'il était important de *rompre le pain ensemble* pour rapprocher les gens et résoudre leurs problèmes. À ses yeux, les *Campbell*¹ valaient bien Judas pour la trahison des liens que

1. De la célèbre soupe en boîte. (NdT).

LA RHUBARBE DANS LES ILES BRITANNIQUES

Aussi familière la rhubarbe soit-elle pour des générations de Britanniques, ce n'est que récemment qu'elle s'est invitée à nos tables et dans nos jardins. Cela ne fait guère que deux siècles que nous la consommons, alors qu'elle est utilisée comme médicament depuis bien plus longtemps. Son histoire, par conséquent, peut nous paraître confuse et pour commencer à la démêler, j'ai résumé l'essentiel de l'entrée la concernant dans le volume 23 de l'édition de 1911 de l'*Encyclopædia Britannica* :

RHUBARBE

« Le nom s'applique à la fois au médicament et à la plante.

La rhubarbe est utilisée en médecine depuis la nuit des temps : il en est fait mention dans le *Pen-ts'ao king*, le premier herbier de la Chine, que l'on estime remonter à 2 700 avant Jésus-Christ. Le nom *rhubarbe* semble être une altération de *Rheum Barbarum* ou *Reu barbarum*, appellation attribuée à la plante médicinale dès le milieu du VI^e siècle, et apparemment identique *ρηον* gou *ρα* que Dioscoride qui la décrit comme une racine apportée du delà du Bosphore. Au XIV^e siècle, la rhubarbe paraît avoir trouvé sa route jusqu'à l'Europe, en passant par l'Indus et le golfe persique, la mer Rouge et Alexandrie : c'est pourquoi elle est alors qualifiée de rhubarbe des « Indes Orientales ». Une autre voie permet à la racine de rhubarbe d'arriver en transitant par la Perse et la mer caspienne jusqu'à la Syrie et l'Asie Mineure, pour ensuite atteindre l'Europe via les ports d'Alep et de Smyrne : on l'appelle alors rhubarbe « de Turquie ». Après 1653, la Chine ayant autorisé à la Russie le commerce sur ses frontières, la rhubarbe de Chine arrive en Europe en transitant principalement par Moscou ; et en 1704, le commerce de la rhubarbe étant devenu le monopole du gouvernement russe, les appellations « rhubarbe russe » et « rhubarbe de la couronne » se répandent. En 1719, c'est la ville

Et s'agissant de pionniers, saluons tout particulièrement ce grand original de la cuisine de la Régence, le Dr William Kitchiner. Son *Cook's Oracle* (qui avait pour titre original *Apicius Redivivus; or, the Cook's Oracle*) publié pour la première fois en 1817, et continuellement par la suite, est sans doute le plus divertissant et, osons le dire, le plus instructif des manuels de cette époque. Ses recettes de « fruit du printemps » i.e. la rhubarbe, méritent d'être citées intégralement, plutôt qu'éparpillées dans les chapitres correspondants. Le texte est celui de la nouvelle édition de 1829.

« Cuisiner le fruit du printemps »

Soupe au fruit du printemps

Peler et bien laver quatre douzaines de tiges de rhubarbe ; les faire blanchir dans de l'eau pendant trois ou quatre minutes ; les égoutter dans une passoire, et les placer dans une marmite, avec deux oignons émincés, une carotte, une once [\pm 30 g] de jambon maigre, et un bon morceau de beurre ; laisser cuire à l'étouffé, sur feu doux, jusqu'à ce que le tout soit tendre ; ajouter deux quarts de gallons [2,2 litres] de bon *Consommé*³, et deux ou trois onces [60 à 90 g] de chapelure ; faire bouillir pendant environ quinze minutes ; dégraisser ; assaisonner avec du sel et du piment de Cayenne ; passer la soupe au tamis, et servir avec des croûtons frits.

Dessert au fruit du printemps

Nettoyer comme précédemment trois ou quatre douzaines de tiges de rhubarbe ; les placer dans une marmite, avec le zeste d'un citron, un peu de cannelle, deux clous de girofle, et du sucre fin et humide, en quantité suffisante pour adoucir ; cuire jusqu'à obtenir une marmelade ; la passer à travers un tamis de crin ; puis ajouter le zeste d'un citron, une demi-noix de muscade râpée, un quart de livre de bon beurre, quatre jaunes d'œufs et un blanc, et bien mélanger le tout ;

foncer un plat à tarte (juste assez grand pour la contenir) avec une bonne pâte feuilletée ; verser le mélange, et cuire au four pendant une demi-heure.

3. En français dans le texte. (NdT)

Chapitre 1

RHUBARBE ET VIANDE : UN PLAT DE ROI

Ils nous ont également envoyé des tiges et des bourgeons de rhubarbe conservés dans du jus d'agneau. Elles sont très rafraîchissantes et laxatives, elles ont un goût délicat et sont très appréciées en cette période de l'année... Elle sont cultivées pour la table du roi dans les environs de Laer dont le gouverneur a obligation de faire un présent tel que celui-ci chaque année au roi.

Cornelis de Bruijn (Corneille le Brun),
1737 (1711), vol.2, p. 188-9

La présence de rhubarbe dans la cuisine persane nous est rapportée par le célèbre voyageur hollandais qui a parcouru le Levant et le Moyen-Orient au siècle d'or. Cette relation souligne le fait que cette plante était consommée dans cette partie du monde bien avant qu'elle ne le soit en Europe. À noter cependant que son utilisation était encore liée à ses vertus médicinales. Si l'on se penche sur les textes médiévaux du monde arabe, la rhubarbe est clairement mise en évidence dans le plus ancien et plus réputé d'entre eux, *Le Livre de Cuisine de Bagdad* de Kitāb al-Tabīkh (XIII^e siècle). Ce plat s'appelle *Ribāsiyya*, *ribās* signifiant rhubarbe.

Rodinson, Arberry et Perry dans *The Description of Familiar Foods* (2001, p. 312) en proposent une description plus récente de la manière suivante :

RĪBĀSIYVA

Il s'agit de viande cuite à l'étouffée avec des épices et un peu d'oignon finement haché. On presse ensuite des tiges de rhubarbe afin d'y incorporer le jus. On ajoute des amandes douces pelées, pilées et réduites en pâte, on émiette sur le dessus un bouquet de menthe séchée et on laisse cuire jusqu'à ce que le mélange soit bien lié.

ce. Accompagner de riz basmati nature, de yogourt et d'ail frais cru. (Sally Butcher, 2007, p 150).

Khoresh d'agneau de Shetland

La recette suivante m'a été donnée par Ingrid Eunson de Nesbister dans les Shetland. C'est une adaptation de celle de Claudia Roden. Ingrid nous conseille vivement d'utiliser de l'agneau des Shetland, si nous en avons la possibilité. Les brebis sont petites, robustes et brouettent des pâturages riches en bruyère et en thym. Elle explique que « c'est un plat populaire dans les foyers qui réglera même les convives les plus exigeants ». Elle préconise de l'accompagner d'un riz nature ou d'une purée de pommes de terre, mais pour le déguster à la persane, il faudrait cuire le riz avec un peu de beurre dans le fond de la casserole afin que se forme une fine croûte brune et croustillante.

Huile ou beurre • 1 gros oignon, émincé

1 épaule d'agneau de Shetland (entre 500 g et 1 kg), désossée et coupée en dés • 3/4 cc de piment de Jamaïque (ou quatre-épices)

225 à 450 g de rhubarbe

le jus d'un demi-citron • sel, poivre

Faire chauffer 2 ou 3 cs d'huile ou 2 de beurre dans un grand faitout et faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre et bien doré. Ajouter la viande et la faire brunir.

Recouvrir d'eau et assaisonner avec le sel, le poivre et le piment de Jamaïque. Cuire à feu doux environ ? d'heure, ou jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.

Peler la rhubarbe et la couper en morceaux de 5 cm environ.

Les ajouter à la viande et laisser mijoter encore pendant 10 à 15 min. Ajouter le jus de citron.

Tourte paysanne en chaumière

250 g de rhubarbe

1 cs de sucre • 225 g d'oignons grelots

225 g de champignons de Paris • 225 g de carottes

1 cs d'huile • 450 g de filet de porc

1 cs de farine complète de blé • sel, poivre noir moulu

400 ml de bouillon de bœuf • 2 cs de persil frais, ciselé

1 rouleau de pâte feuilletée, pour recouvrir la tourte

Couper la rhubarbe, rincée et épluchée, en morceaux de 2,5 cm environ. Les placer dans un bol, saupoudrer de sucre, couvrir. Laisser reposer plusieurs heures ou toute la nuit, puis égoutter.

Éplucher les oignons et essuyer les champignons ; les garder entiers. Nettoyer les carottes, les couper en bâtons.

Faire revenir les légumes dans une poêle en fonte jusqu'à ce qu'ils fondent.

Couper le porc en dés, fariner uniformément, faire revenir la viande 5 mn avec les légumes pour la faire brunir.

Ajouter la rhubarbe et le bouillon, assaisonner à votre goût. Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 25 à 30 mn, ou jusqu'à ce que la préparation soit bien liée.

Ajouter une partie du persil, verser le mélange dans un plat à tarte et laisser tiédir.

Couvrir avec le reste de persil.

Préchauffer le four à 200°C/th7.

Dérouler la pâte et recouvrir la tourte. Décorer le dessus avec le restant de pâte et festonner les bords avec le dos d'une fourchette. Fixer les morceaux de pâte avec de l'eau et badigeonner la tourte avec un œuf battu. Ménager deux fentes dans la pâte pour permettre à la vapeur de s'échapper.

Cuire au four pendant 25 mn environ ou jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée et que la pâte ait gonflé.

(Christine, France, 1985).

Filets de porc farcis à la rhubarbe (paupiettes)

Dans cette recette, les filets de porc sont aplatis et enroulés autour d'une farce, comme des alouettes sans tête. Pamela Westland en donne une recette dans son livre *Taste of the Country*. D'autres suggèrent des sauces plus élaborées pour la finition du plat.

2 filets de porc (environ 330 g chacun)

3 tiges de rhubarbe, nettoyées et finement hachées

100 g de chapelure • 1 gros oignon, haché

1 cs de persil, ciselé • 300 ml de cidre brut

75 g de beurre • 1 cc de sucre

1 cs de gingembre frais, râpé • sel, poivre

Fendre chaque filet de porc en deux dans le sens de la longueur, sans les séparer entièrement. Les ouvrir et les aplatir avec un attendrisseur à viande.

Hacher une tige de rhubarbe et la mélanger à la chapelure, à la moitié de l'oignon haché et au persil. Humidifier avec un peu de cidre.

Étaler la farce à la rhubarbe sur les filets de porc et les rouler en deux paupiettes maintenues par de la ficelle ou un cure-dent.

Les saisir de tous côtés dans une cocotte avec 50 g de beurre. Verser le reste du cidre, ajouter le sucre, le sel et le poivre.

Couvrir et cuire au four à 220°C/th7 pendant 30 mn

Retirer les paupiettes et réserver au chaud.

Dégraisser le jus de cuisson.

Dans le reste de beurre fondu, faire revenir la rhubarbe et l'oignon restant. Ajouter le gingembre râpé, puis le jus de cuisson de la viande et faire réduire jusqu'à ce que le mélange soit confit.

Chapitre 2

RHUBARBE ET POISSON

Nous avons déjà noté la suggestion de Kitchiner de servir les maquereaux avec une sauce à la rhubarbe plutôt qu'avec les traditionnelles groseilles à maquereau. Mistress Margaret Dods quant à elle, précisait dans sa recette que le maquereau est généralement accompagné d'une sauce au fenouil, ou d'un mélange fenouil et persil dans du beurre fondu. « Les français, ajoutait-elle, le cuisinent avec des fines herbes, du champagne et du beurre. Cependant qu'à Londres, le temps n'est point encore révolu où...

*Le maquereau semble délicieux à leurs yeux,
bien qu'ils le servent avec d'absurdes groseilles. (5)*

L'écrivaine Theodora FitzGibbon suggère que l'association rhubarbe–maquereau est une spécialité de Bristol et de l'ouest de l'Angleterre. C'est fort probable, car la recette suivante, qui comprend dans ses ingrédients le cidre, la boisson de choix de l'ouest du pays, m'a été communiquée par Margaret Brown, de l'Hôtel Simonsbath d'Exmoor, qui l'a elle-même trouvée dans un vieux livre de cuisine de Penzance, en Cornouailles.

5. William King, *Art of Cookery* (1709). (NdT).

Maquereau au four et sa sauce à la rhubarbe et aux épices

8 maquereaux nettoyés, débités en filets
8 feuilles de laurier • 24 grains de poivre noir
6 cs de cidre brut • 1 noisette de beurre • sel, poivre

Pour la sauce :

450 g de rhubarbe, hachée
8 cs de cidre brut • 1 filet de jus de citron
sel, muscade, cannelle : 1/2 cc de chaque
4cs de sucre roux

Disposer les filets dans un plat à gratin beurré.

Placer sur chacun d'entre eux une feuille de laurier, des grains de poivre, du beurre et du sel.

Les rouler et les recouvrir de cidre.

Couvrir et laisser cuire à 180°C/th6 pendant 40 mn environ.

Dans le même temps, cuire à feu doux les ingrédients pour la sauce jusqu'à ce qu'ils fondent en purée. Tamiser la sauce si vous le désirez.

Ajouter un peu de cidre si la sauce semble trop sèche.

Pour servir, verser la sauce au centre des filets de maquereau et parsemer de persil haché.

Que cette invention soit le fait des gens de Cornouailles, de Bristol ou d'ailleurs n'empêche pas les Irlandais de revendiquer eux aussi le maquereau à la rhubarbe. Dans son manuel *North Atlantic Seafood*, Alan Davidson recommande une recette émanant du Conseil des Pêcheries de la Mer d'Irlande dans laquelle les filets sont également roulés, farcis et cuits au four.

Chapitre 3

LA RHUBARBE EN TANT QUE LÉGUME

Lors du dernier anniversaire de Georges IV, le mâât du drapeau du château de Lerwick (Fort Charlotte) s'affala de tout son long sur le sol, ce qui fut plus tard considéré comme un sinistre présage. Ce même mâât est aujourd'hui si branlant que tous les partisans de sa Majesté devraient organiser une souscription pour en dresser un nouveau... Car en dépit de la loyauté de ses habitants, c'est à peine si les bois et les forêts des Shetland pourraient fournir assez de matière pour fabriquer une paire de sabots hollandais... L'arbre le plus grand et le plus majestueux que j'ai vu lors de mon séjour sur l'île était un pied de rhubarbe de près de deux mètres de haut, qui était monté en graine et dont la tête ondulait majestueusement dans un jardin en contrebas du fort, offrant un ombrage tout à fait ornemental. Cette rhubarbe avait été plantée par des officiers et leur faisait assurément grand honneur. (*Catherine Sinclair, 1840, p 130*).

La serpentinaire ou faux-épinard

Il y a quelque chose d'assez comique à la quête de la vraie rhubarbe. Alors que celle-ci accaparait l'énergie des botanistes et des explorateurs à travers toute l'Europe, de nombreuses plantes médicinales cultivées dans les jardins familiaux offraient déjà depuis des générations leurs vertus purgatives aux gens de la campagne sans qu'ils aient besoin de franchir les frontières de la Mongolie... La renouée bistorte (*Polygonum Bistorta*) était l'une de ces plantes magiques, toujours très appréciée en Angleterre dans la région des lacs et les comtés du nord. Geoffrey Grigson indique dans son guide, *The Englishman's Flora*, que la consommation de ses feuilles était réputée favoriser la conception, bien qu'elle semble avoir été plus communément employée comme purge printanière.

Chapitre 4

SOUPES A LA RHUBARBE

– Hum ! Il y a des gens qui ont des goûts bizarres ! Enfin, soit.
Chante-lui : *Soupe à la tortue*, veux-tu, ma vieille ?

La simili-tortue poussa un profond soupir, et commença d'une voix entrecoupée de sanglots :

Belle Soupe, si riche si verte,

Fumant dans la soupière ouverte !

La foule autour de toi s'attroupe !

Soupe du soir, ô belle soupe !

Soupe du soir, ô belle soupe !

Bê-êlle Sou-oupe !

Bê-êlle Sou-oupe !

Sou-oupe du soi-oir !

Belle, belle Soupe !

Lewis Caroll, *Alice au pays des merveilles*. (6)

La soupe de fruits de Stephana Malcolm

Le manuscrit du livre de recettes de Stephana Malcolm conservé à la Bibliothèque Nationale d'Écosse et cité dans le fascinant *Laird's Kitchen: Three Hundred Years of Food in Scotland* de Olive M. Geddes, est un véritable trésor renfermant nos toutes premières recettes à base de rhubarbe, dont celle qui suit qui est aussi la plus ancienne recette de soupe à la rhubarbe que je connaisse. C'est la mère de Stephana qui avait inauguré cette tradition familiale consistant à compiler des recueils de recettes. Celle-ci provient d'une collection rassemblée autour de 1790 ou 1791. Il est possible que Stephana ait tenu cette recette de l'épouse de l'un de ses frères car, comme beaucoup d'autres Écossais à cette époque, trois d'entre eux étaient militaires à l'étranger. L'un fut Gouverneur de Bombay, un autre amiral durant les Guerres napoléoniennes et le troisième, vice-amiral. Cette recette a peut-être bien une origine orientale.

Nettoyer comme précédemment 4 douzaines de tiges de rhubarbe, les blanchir dans l'eau pendant 3 ou 4 mn, les égoutter dans une passoire & les mettre dans un fait-tout avec 2 oignons émincés, 1 carotte, une once [30 g] de jambon maigre & une grosse noisette de beurre, laisser cuire doucement à l'étouffé jusqu'à ce que les légumes fondent puis ajouter 2 quarts [de gallon, i.e. 1litre] de bon consommé & 2 ou 3 onces [60 à 90 g] de chapelure, faire bouillir 15 mn, dégraisser, assaisonner avec du sel & du piment de Cayenne, tamiser la soupe & servir avec des croûtons de pain frit.

(Geddes, 1994).

La quantité de rhubarbe dans cette recette est nettement supérieure à la proportion des autres ingrédients, mais l'on trouve une adaptation de cette recette dans le Fruit Book de Jane Grigson dans laquelle elle remplace les 4 douzaines de tiges de rhubarbe de Stefana par seulement 500 grammes.

Chapitre 5

DESSERTS

*RHUBARBE. De toutes les plantes du jardin qui entrent dans la composition des tartes et desserts, c'est l'une des plus utiles. Elle était peu connue il y a encore vingt ou trente ans, mais elle est aujourd'hui cultivée dans presque tous les jardins britanniques. La partie que l'on utilise est le pétiole des feuilles qui, une fois pelé et coupé en menus morceaux, et mélangé ou non avec de la pomme, sert à confectionner des tartes. Lorsque les tiges sont jeunes, elles sont bien meilleures avec leur peau. La rhubarbe commune est originaire d'Asie mais la rhubarbe rouge est la plus fine en bouche. La rhubarbe turque, au fameux usage médicinal, est la racine d'une plante très élégante (*Rheum palmatum*) qui atteint sa plus grande perfection en Mongolie. Pour les usages culinaires, toutes les variétés de rhubarbe gagnent à être blanchies.*
(Beeton, 1861, §1339).

J'ai évoqué dans mon introduction de très anciennes recettes de tartes et tourtes à la rhubarbe, mais la littérature victorienne et celle de la Régence ne sont bien sûr pas en reste sur ce chapitre. Chacune d'entre elles a quelque chose d'intéressant à nous apprendre, même si, il faut bien le reconnaître, aucune ne brille particulièrement par son inventivité ou sa fantaisie. Ainsi, la recette de tourte à la rhubarbe de Meg Dods, dans la quatrième édition de son livre *The Cook and Housewife's Manual* en 1829, se présente comme suit :

« **806. Tourte à la rhubarbe.** – Peler de jeunes tiges de rhubarbe et les couper en biseau en morceaux d'un pouce et demi environ [\pm 3,5 cm]. Les cuire à l'étouffé dans du sucre, ou du beurre, avec un peu d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres : les écraser, les sucrer et les accommoder en tourte couverte ou en tarte. – Note. Les tour-

tes aux groseilles, pommes, rhubarbe ou autres fruits se mangent fort bien froides ; les fruits peuvent également être cuits à l'étouffé, sucrés et servis simplement sans autre préparation. Une bonne crème fraîche améliorera grandement toutes les tartes et tourtes aux fruits. La crème pâtissière nature vient en second rang. En Angleterre, la crème est souvent sucrée, épaissie avec des jaunes d'œufs battus et versée sur les fruits. En Écosse, la crème est généralement servie nature avec les tartes, ou légèrement fouettée et versée sur les fruits cuits. »

Meg Dods propose ensuite une délicieuse pâtisserie : un chausson à la rhubarbe. En Terre de Feu, où les fruits sucrés sont difficiles à trouver et où la rhubarbe a été introduite par l'homme (tout comme en Écosse), on déguste un gâteau tout à fait similaire : *l'empanada* à la rhubarbe, constituée d'une pâte feuilletée repliée en chausson.

« **816 – Pâtisseries ou chaussons à la rhubarbe, à la pomme, ou à la groseille.** – Confectionner une hot water crust [littéralement, pâte à l'eau chaude] avec du saindoux ou du lard fondu dans quelques cuillerées d'eau bouillante ; étaler rapidement la pâte, et la découper afin d'obtenir un demi-cercle lorsqu'elle sera pliée. Disposer des pommes cuites à l'étouffé, de la rhubarbe ou des groseilles blanchies sur ce fond de pâte, avec du sucre fin et humide [sucre muscovado ou cassonnade] pour adoucir ; si vous avez mis des pommes, ajouter des coings, un zeste d'orange ou de la cannelle. Replier la pâte sur elle-même, pincer les bords et cuire les chaussons à four moyen. Si vous avez du glaçage sous la main, vous pouvez aussi les glacer. – Note. C'est une préparation peu coûteuse et l'une des préférées des enfants, bien avant certains mets plus onéreux et plus délicats. »

Le chef cuisinier de la reine Victoria, Charles Francatelli, fut d'une certaine manière éclipsé par son contemporain, le plus flamboyant Alexis Soyer. Toutefois, la recette de tourte à la rhubarbe qu'il propose dans son ouvrage *Plain Cookery Book for the Working Class* (1852) est bien expliquée et mérite d'être citée.

« 98. Tourte à la rhubarbe

Une botte de rhubarbe, 1 livre [± 500 g] de farine, six onces [± 170 g] de beurre, de saindoux ou de lard fondu, une demi-pinte [± 250 ml] d'eau, une pincée de sel, une pincée de poudre à lever, une demi-livre de sucre fin et humide [sucre muscovado ou cassonade]. Tout d'abord, couper la rhubarbe en longueurs d'environ un pouce [2,5 cm]. Les laver à grande eau et les égoutter dans une passoire. Ensuite, mettre la farine dans un récipient, ou sur le plan de travail, creuser un puits au milieu avec le poing, y placer le sel et la poudre à lever, verser l'eau pour les dissoudre, puis ajouter le beurre et malaxer tous les ingrédients avec les deux mains jusqu'à ce que le tout forme une pâte lisse, ferme et compacte. Disposer maintenant la rhubarbe dans un plat à tourte avec le sucre et un quart de pinte [± 150 ml] d'eau, étaler la pâte à la taille exacte de celle du plat, et après avoir humecté les bords du plat, placer la pâte dessus et presser sur tout le pourtour avec le pouce afin de bien faire adhérer la pâte et d'empêcher le jus de s'écouler par les côtés ; pratiquer une ouverture de la taille d'une pièce de six pence [± 10 centimes d'euros] sur le dessus de la tourte, pour assurer une ventilation, sinon la tourte risque d'éclater. Cuire au four pendant une heure et quart. »

La tourte à la rhubarbe que proposait Mrs. Annabella P. Hill dans son livre *The New Cook Book*, publié pour la première fois en Amérique en 1867, comportait un fond et un couvercle de pâte et renfermait quelques épices savoureuses qui ne nous paraîtraient pas superflues aujourd'hui. À noter qu'en Amérique, la rhubarbe était désignée par l'expression populaire *pie plant*, littéralement « plante à tourte » (le dictionnaire Merriam-Webster date l'apparition de ce terme en 1838).

La grande auteure de livres de cuisine May Byron dont le *Pudding Book* et le *Jam Book* sont de précieux recueils de recettes remplis de judicieux conseils, précisait au début du 20^e siècle que les tourtes américaines ressemblaient aux tourtes britanniques « par un seul aspect, le fait caractéristique d'être couvertes. Sinon, au lieu d'être épaisses, elles sont fines, au lieu d'être ovales, elle sont rondes, au lieu d'être préparées dans des plats à tourtes profonds, elle sont réalisées dans des moules à tartes. Il n'est d'ailleurs pas rare qu'après la

Tarte à la rhubarbe

Ingrédients : 1/2 livre [\pm 225 g] de pâte feuilletée n° 1206, **environ 5 grosses tiges de rhubarbe**, 1/4 de livre [\pm 110 g] de sucre fin et humide [sucre muscovado ou cassonade].

Préparation. Confectionner une pâte feuilletée selon la recette n° 1206 ; l'utiliser pour foncer un plat à tarte profond ; laver, essuyer et couper la rhubarbe en longueurs de un pouce environ [2,5 cm]. Si la rhubarbe est un peu vieille et dure, la peler pour retirer les fibres. Garnir généreusement le fond de tarte avec les morceaux de fruit car la rhubarbe réduit beaucoup à la cuisson ; ajouter le sucre, couvrir avec un disque de pâte, festonner les bords, et cuire à four bien chaud de 30 à 45 mn. Pour que la tarte soit très jolie, battre un blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il forme une mousse ferme, en badigeonner le dessus juste avant la fin de la cuisson, saupoudrer finement de sucre, et remettre au four jusqu'à ce que la tarte soit bien brillante. Beaucoup sont d'avis qu'un filet de jus de citron et un peu de zeste haché améliorent la saveur de la tarte à la rhubarbe.

Son pudding à la rhubarbe bouillie nous rappelle une façon de s'alimenter très anglaise devenue quelque peu démodée de nos jours. Mrs. Beeton indique que ces proportions valent pour 6 ou 7 personnes.

Pudding à la rhubarbe bouillie

Ingrédients : 4 ou 5 tiges de bonne rhubarbe, 1/4 de livre [\pm 110 g] de sucre fin et humide [sucre muscovado ou cassonade], 3/4 de livre [\pm 340 g] de pâte à la graisse de bœuf n° 1215.

Préparation : Confectionner une pâte à la graisse de bœuf avec 3/4 de livre de farine en suivant la recette n° 1215, et l'utiliser pour foncer un saladier beurré. Laver et essuyer la rhubarbe, et si elle est un peu vieille et dure, la peler pour retirer les fibres. La couper en longueurs de un pouce [2,5 cm] et en remplir le saladier, ajouter le sucre et recouvrir avec un disque de pâte. Pincer les bords, nouer un torchon fariné par-dessus, plonger le saladier dans de l'eau bouillante et cuire au bain-marie pendant 2 heures à 2 heures et demie. Démouler et servir avec un pot de crème et du sucre finement tamisé.

Clafoutis à la rhubarbe

350 g de rhubarbe

300 ml de lait tiède • 75 g de sucre

3 œufs • 1 cc d'extrait de vanille

150 g de farine • 50 g de beurre

Nettoyer la rhubarbe et la couper en morceaux de 2,5 cm.

Mélanger ensemble le lait, 25 g de sucre, les œufs, la farine et l'extrait de vanille jusqu'à obtention d'un appareil bien lisse.

Verser une partie de l'appareil dans un grand plat à tarte graissé – juste de quoi couvrir le fond du plat d'une couche de pâte de 5 mm d'épaisseur.

Faire préchauffer le four à 180°C/th6.

Mettre le plat au four et cuire la première couche de pâte jusqu'à ce qu'elle se solidifie.

Placer ensuite la rhubarbe sur la pâte, la poudrer avec les 50 g de sucre restant et verser le restant de l'appareil.

Cuire pendant 35 à 45 mn, jusqu'à ce que le clafoutis soit bien doré.

Couvrir de sucre avant de servir.

Ce dessert est très bon lorsqu'il sort du four et il est encore meilleur avec une crème fraîche épaisse. « Délicieux, m'assure ma fille, mais tu peux aussi le confectionner en une seule fois en faisant ramollir la rhubarbe dans un plat à tarte beurré ou graissé pendant 15 mn puis verser la pâte et la couvrir généreusement de sucre. Et je fais plutôt cuire le clafoutis à 200°C/th7 pendant une vingtaine de minutes (mais je pense que mon plat est moins profond que celui qui devait être utilisé dans la recette originale). Ma façon de procéder semble plus expéditive, mais le résultat est très léger ».

Les propriétaires du Burrastow Hotel dans les Shetland suggèrent encore une autre façon de préparer la rhubarbe : ils préconisent de la laisser macérer pendant environ une heure dans un mélange de sucre et de kirsch avant de l'ajouter à la pâte.

« Ce fameux dessert » à la rhubarbe »

Parfois une recette suggère sa propre histoire. Pour celle-ci, je me suis imaginée une réunion de famille qui rassemblerait de nombreuses sœurs. L'après-midi touche à sa fin et la famille est installée paisiblement dans le salon de la maison de campagne autour d'un feu de cheminée. Il y a toujours des feux de cheminée dans mes maisons idéales (sans doute parce qu'il y en avait toujours un qui brûlait lorsque j'étais petite). L'une des sœurs doit se lever et aller préparer quelque chose pour le dîner, mais personne n'a très envie d'aller braver le froid de la cuisine. L'entrée ne pose pas de problème, mais... « Oh tu n'as qu'à faire preuve d'imagination ! » s'entend dire la plus jeune lorsqu'elle demande ce qu'elle pourrait bien faire pour le dessert...

Andreena Teed, une ancienne habitante des Shetland expatriée au Canada, m'a écrit : « Quelqu'un a préparé ce “fameux dessert” un soir, il y a quelques années, alors qu'il n'y avait pas assez de rhubarbe cuite ni de compote de pommes pour tout le monde, mais une fois les deux mélangées, cela faisait une quantité appréciable, surtout en y ajoutant de la crème fouettée. Ce dessert a connu un franc succès ».

C'est une bonne recette, que l'on peut varier à l'infini, et qui permet d'accommoder les restes tout en régaland un nombre important de convives. Pour la réussir, il ne faut pas hésiter à goûter au fur et à mesure des mélanges afin de trouver le bon équilibre entre les différents ingrédients, aussi basiques soient-ils.

500 à 750 g de rhubarbe cuite

500 à 750 g de compote de pommes (i.e. des pommes cuites légèrement sucrées)

250 ml de crème fouettée

Ajouter davantage de sucre ou du jus de citron si vous le désirez.

Chapitre 6

GÂTEAUX À LA RHUBARBE

Avertissement diététique d'une grande cuisinière :

« Nous n'avons inclus qu'un nombre relativement limité de recettes de ces *poisons sucrés*, ainsi qu'on les appellent parfois exagérément. Nous aurions volontiers diminué encore la place qui leur a été attribuée afin de consacrer davantage d'espace à des recettes plus utiles, mais nous avons éprouvé une certaine réticence à renoncer à une partie aussi substantielle de chacun de nos chapitres ; en effet cela aurait pu porter sensiblement atteinte à la nature de ce livre, et causer de la contrariété à quelques-uns de nos chers lecteurs. »

Eliza Acton, 1845

Moelleux à la rhubarbe, aux noix et à l'orange

225 g de rhubarbe

25 g de sucre

225 g de farine complète

1 cc de levure

75 g de noix, hachées grossièrement

1 cc de muscade râpée

75 g de poudre d'amandes

1 grosse orange, zeste et jus

175 g de sucre demerara (ou cassonade)

85 ml d'huile de tournesol

2 œufs

Émincer la rhubarbe, ajouter 25 g de sucre et réserver le temps que la rhubarbe absorbe le sucre.

La cuire doucement à l'étouffée, l'écraser et la laisser refroidir.

Pendant ce temps, graisser un plat à cake métallique de 10 cm de hauteur et le chemiser avec du papier sulfurisé huilé.

Mélanger la farine complète, la levure, les noix hachées, la muscade, la poudre d'amandes et le zeste d'orange râpé.

Dans un grand bol, battre en pommade l'huile et le sucre et ajouter les œufs un à un.

Y verser les ingrédients secs, le jus d'orange et 3 cuil à soupe de purée de rhubarbe afin d'obtenir une pâte bien lisse.

Verser cette pâte dans le plat à cake et saupoudrer de sucre.

Cuire au four préchauffé à 170°C/th6 pendant 45 à 60 mn en piquant avec un couteau pour vérifier la cuisson.

Gâteau russe à la rhubarbe

J'ai trouvé une autre recette en provenance des pays du nord dans le livre : *Pains, brioches et gâteaux de voyages - tous les classiques à faire à la maison* de George et Cecilia Scurfield publié pour la première fois en 1963 en Angleterre, et en France en 2010. George et Cecilia était un couple remarquable, militants des causes sociales (surtout en faveur des paysans), commerçant de détail novateurs (ils ont sans doute inspiré le magasin Habitat), partisans de la première heure des pâtisseries maison, et bien d'autres choses encore.

J'ai suggéré l'ajout d'orange, qui se marie très bien avec la rhubarbe.

350 g de farine avec levure incorporée

3 cc de levure chimique • 4 œufs

250 g de beurre, ramolli • 250 g de sucre extra-fin

6 cs de lait • 2 oranges, zestes râpés

9 tiges de rhubarbe (l'équivalent de 3 tasses), hachées
sucre demerara (ou cassonade)

Tamiser la farine et la levure dans un saladier puis ajouter les autres ingrédients exceptés la rhubarbe et le sucre demerara.

Battre le mélange pendant 2 mn.

Chemiser une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium.

Étaler la pâte à gâteau sur toute la surface de la plaque, disposer la rhubarbe hachée par-dessus et couvrir généreusement de sucre brun (demerara ou cassonade).

Préchauffer le four à 200°C/th7 et cuire pendant 45 mn environ.

Chapitre 7

GLACES À LA RHUBARBE

Mrs A.B. Marshall était l'Impératrice de la crème glacée. Son livre *Fancy Ices* a popularisé la crème glacée dans l'Angleterre victorienne à une époque où la rhubarbe était à la mode. Une variété très connue de rhubarbe a reçu le nom de la Reine Victoria, une autre celui du Prince Albert. Mrs Marshall était assurément une femme d'affaires entreprenante. Non contente de publier des livres de cuisine, elle dirigeait également une école de cuisine. Les dernières pages de ses livres faisaient la promotion d'ustensiles de cuisine et de denrées à avoir dans son garde-manger et ces publicités étaient reprises dans la formulation et la composition de ses recettes. L'article la concernant dans l'*Oxford Dictionary of National Biography* donne un compte-rendu fascinant de ses nombreuses activités commerciales.

« Sorbet de rhubarbe de Nantes » (13)

« Dans une marmite, mettre deux livres [\pm 900 g] de rhubarbe bien lavée et coupée en petits morceaux, une pinte [\pm 1/2 litre] d'eau, six onces [\pm 170 g] de pain de sucre, le zeste d'un citron, deux feuilles de laurier, et assez de « *Marshalls' Liquid Carmine* » (colorant rouge carmin de Mrs Marshall) pour donner une belle couleur rouge au sorbet. Porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre, puis passer le mélange à travers une étamine propre. Lorsque le mélange a refroidi, ajouter une demi-pinte [\pm 250 ml] de vin de bordeaux et un verre à vin de rhum « *Silver Rays* ». Mettre la glace à geler dans une machine à glace jusqu'à ce qu'elle ait une consistance semi-solide. La disposer dans des verres de glace (voir la recette), placer dans chacun d'eux un ou deux morceaux de gingembre au sirop ou confit... et servir un verre à chaque convive

13. En français dans le texte. (NdT)

Crème glacée rhubarbe et fraise

Pour moi, cette crème glacée est l'essence même de l'été et j'aimerais l'appeler « *Saison d'Eté* », mais personne ne comprendrait de quoi je parle, et lorsque je commencerais en disant « Prendre deux tasses de rhubarbe finement hachée », personne n'en croirait ses oreilles. Alors...

L'association rhubarbe-fraise est très appréciée des auteurs de recettes contemporains, on la retrouve dans de nombreux gâteaux, *cobblers* (fruits en chausson), desserts et tartes. La framboise a également un certain succès, mais je dois reconnaître que bien souvent les mélanges ne réussissent qu'à nuire à la perfection de chaque fruit.

Dans la recette suivante, j'ai inclus les instructions pour confectionner de la glace sans utiliser de sorbetière. Cependant de nos jours, beaucoup de gens possèdent des gadgets à placer au freezer ou qui permettent à la fois de malaxer et de glacer. Les recettes de Mrs Marshall citées plus haut montrent qu'elle était une pionnière de la fabrication des glaces à l'ancienne (sans utiliser de machine).

L'ajout d'un peu de menthe fraîche agrémente la glace.

6 tiges de rhubarbe rouge (l'équivalent de 2 tasses), finement hachée

1 tasse de sucre blanc

2 barquettes (l'équivalent de 2,5 tasses) de fraises, équeutées

300 ml de crème fraîche fluide (à fouetter)

2 blancs d'œufs

Couvrir la rhubarbe hachée de sucre et la laisser reposer pendant 6 heures.

La cuire à feu doux (sans ajouter d'eau) pour la ramollir.

Couper les fraises équeutées en deux ou en quatre selon leur taille et les ajouter à la rhubarbe.

Porter le mélange à ébullition puis éteindre le feu.

Retirer la casserole du feu dès que les fraises ont chauffé.

Laisser refroidir quelques minutes puis mixer le mélange brièvement,

la consistance ne doit pas être trop liquide.

Placer au réfrigérateur.

Fouetter la crème afin qu'elle tienne un peu puis l'incorporer aux fruits. Placer le mélange au freezer dans un plat en métal jusqu'à ce qu'il commence à épaissir.

Incorporer ensuite très délicatement les 2 blancs d'œufs battus en neige et remettre au freezer.

Placer la glace au réfrigérateur environ 20 mn avant de la servir.

Accompagner de crème fouettée.

On peut également confectionner un sorbet avec les mêmes ingrédients, en lui donnant toutefois un peu plus de corps en ajoutant du jus d'orange et davantage de menthe fraîche.

Sorbet de fraise et rhubarbe

450 g de rhubarbe

225 g de sucre extra-fin

2 cc d'extrait de vanille • 120 ml d'eau

225 g de fraises, équeutées et coupées en rondelles

175 ml de jus d'orange • 1 cs de menthe fraîche ciselée

Éplucher et émincer la rhubarbe ; la cuire à feu doux avec l'eau, la vanille et le sucre.

La passer au mixeur afin qu'elle soit bien onctueuse.

Réserver.

Mixer les fraises et le jus d'orange jusqu'à obtenir une préparation homogène et y incorporer la rhubarbe.

Refroidir.

Confectionner le sorbet à la machine ou en le plaçant au freezer dans un saladier.

Lorsque la congélation est en cours, ajouter la menthe, mélanger et remettre au freezer.

Chapitre 8

CONFITURES ET CHUTNEYS

*Sans la Véritable Confiture
– l'argent et les baisers –
ce monde est une pilule bien amère.*
Punch, 3 janvier 1885

Les meilleures confitures sont celles qui sont faites maison. Les éta-lages des magasins sont remplis de confitures industrielles fixées avec des conservateurs et des agents gélifiants artificiels. Si vous devez en acheter dans une boutique, il faut la prendre chez Oxfam. Dans les *Bed & Breakfast* et dans les hôtels, on vous sert avec désinvolture des mini-pots de marmelade et de confiture de fraise achetés dans le com-merce, voilà qui gâche un excellent petit déjeuner. Faire soi-même ses confitures n'est pas difficile, mais la première fois il est bon d'avoir un ou une amie expérimentée pour être guidé. (15)

Tout d'abord, vous devez réunir votre matériel : une bassine à confi-ture ou une casserole en acier inoxydable ou en émail, trois fois plus grande que le volume de sucre et de fruit. Il vous faut aussi un grand saladier dans lequel placer le fruit et le sucre pendant toute la nuit, afin que le sucre macère dans le jus que rendra la rhubarbe. Il vous faudra préparer davantage de pots que ce que vous pensez utiliser : lavez-les méticuleusement et stérilisez-les en les passant au four à 150°C. Il vous faut également des napperons en cellophane pour recouvrir les pots et des élastiques. Vous les trouverez, conditionnés dans le même emballage, avec des étiquettes et des disques cirés.

Suivez scrupuleusement les instructions pour cuire votre confiture, en la remuant doucement jusqu'à ce que le sucre soit com-plètement dissout, puis en continuant à la remuer de temps en temps.

15. Vous consulterez avec profit, dans la même collection *Les Bonnes confitures à faire à la maison*, de L. Belon.

Écumez chaque fois que nécessaire, et lorsque le mélange devient transparent et commence à faire de gros bouillons, faites un test pour voir si la confiture fige. Versez un peu de confiture sur une soucoupe froide et mettez-la 2 ou 3 minutes au réfrigérateur. Pendant que vous procédez à ce test, retirez la casserole du feu. Puis voyez si l'échantillon se ride lorsque vous le poussez du bout du doigt. Si ce n'est pas le cas, remettez la casserole sur le feu et poursuivez la cuisson. Vous pouvez également utiliser un thermomètre à sucre, la confiture prend à 105°C, c'est à dire au nappé. Beaucoup de personnes se servent du thermomètre comme guide mais pratiquent également le test du réfrigérateur en complément.

Remplissez ensuite les pots presque à ras bord. Pour cette opération, j'utilise un entonnoir à embout large. Pendant que la confiture est encore chaude, essuyez les éventuelles coulures sur le rebord avec un torchon stérile humide. Couvrez les confitures. Placez tout d'abord le disque ciré, la face enduite de cire contre la confiture. Cette étape doit être pratiquée lorsque la confiture est chaude ou froide, mais en aucun cas lorsqu'elle est tiède. Prenez ensuite le napperon de cellophane, humidifiez une face et étirez-le sur le dessus du pot, face humidifiée vers le haut. Fixez-le par un élastique passé autour de l'ouverture du pot. Laissez refroidir les pots, nettoyez les éventuelles coulures sur les parois, et lorsqu'ils sont secs, étiquetez-les et remisez-les dans un endroit sec et frais.

D'une manière générale, il me semble que le sucre de canne fait de meilleures confitures que le sucre de betterave.

En règle générale, les jeunes pousses de rhubarbe récoltées au printemps et les tiges tendres de rhubarbe forcée ne sont pas ce qu'il y a de mieux pour la confiture. Il vaut mieux confectionner celle-ci après le mois de juin, lorsque la rhubarbe est plus vigoureuse et qu'elle contient peut-être moins d'eau.

Au Panthéon des fruits, la rhubarbe est réputée avoir un faible taux de pectine, le facteur magique qui fait que les confitures ou les gelées prennent mieux. Certaines personnes prennent des mesures préventives en incluant un autre ingrédient riche en pectine, telles les groseilles ou les pommes sauvages, d'autres ajoutent un agrume, et une nouvelle génération prend plaisir à introduire de la pectine achetée dans le commerce, ou bien gâche tout en vidant dans la confiture un

sachet de gelée en poudre. Je n'ai jamais eu aucun problème à faire prendre mes confitures dans les recettes que j'ai réalisées, quel que soit le taux de pectine.

Confiture de rhubarbe et gingembre

C'est la formule la plus commune dans le nord de l'Écosse. Voici la recette telle qu'elle m'a été donnée par la poétesse des Shetland, Stella Sutherland, de Bressay. Rédigé par elle, ce texte présente une vigueur que l'on retrouve rarement dans les recettes.

« Rhubarbe et sucre en quantités égales. Gingembre confit haché menu (un once [\pm 30 g] pour 4 livres [\pm 2 kg]) ou clou de girofle en poudre (une cuillerée à café bombée pour 4 livres)
Bien graisser une casserole – le fond et les parois jusqu'en haut – utiliser une grande casserole. Y mettre la rhubarbe lavée et hachée et couvrir avec le sucre. SURTOUT PAS D'EAU. Laisser la casserole dans un endroit tiède, de préférence posée sur le coin le moins chaud d'une grosse cuisinière en fonte jusqu'à ce que le sucre soit dissous. En cours de route, remuer avec une grande cuillère en bois et lorsque le sucre est complètement dissout, mettre la casserole sur le feu. Porter à ébullition en remuant constamment et cuire environ une heure à petit feu jusqu'à ce que le mélange prennent une belle couleur brune (couleur impossible à obtenir si la rhubarbe est trop jeune). Continuer à remuer. Tenir les pots prêts au chaud. Ajouter l'épice choisi et ne prolonger la cuisson que de quelques minutes. Mettre en pots et couvrir. Cette confiture se conserve presque indéfiniment (pour peu qu'on lui en laisse le temps !). »

Confiture de rhubarbe

Une autre recette écossaise, tirée cette fois des notes de cuisine de Lady Clark, de Tillypronie, et qu'elle déclare tenir de Mrs Davidson, du presbytère de Coldstone (« juste au bout de la route ») :

Cette confiture, dont il est dit que « plus elle est vieille, meilleure elle est » est destinée aux gâteaux roulés.

Couper les tiges de rhubarbe en longueurs de 2 à 3 pouces [\pm 6 à 7 cm], les peser, les placer dans une jatte, les couvrir d'une quantité égale de sucre et laisser reposer quelques heures – ne pas ajouter d'eau étant donné que la rhubarbe rend beaucoup de jus.

Placer la jatte dans une casserole d'eau bouillante pendant une demi-heure à une heure et demie selon que la rhubarbe est vieille ou non ; remuer continuellement ; retirer la jatte de l'eau et laisser refroidir. Et c'est tout.

Mais si vous le voulez, en début de cuisson, vous pouvez ajouter un peu de gingembre grossièrement écrasé au marteau et noué dans une étamine qui restera plongée dans la confiture pendant la cuisson, et retirée ensuite.

L'auteure végétarienne *Domestica* (une certaine Miss Baker) propose une recette d'une simplicité similaire dans son *Vegetist's Dietary and Manual of Vegetable Cookery* écrit dans les années 1870.

« La rhubarbe doit être jeune et récoltée par temps sec. La couper en longueurs d'environ un pouce [\pm 2,5 cm] (un couteau en argent est ce qu'il y a de mieux). Pour 10 livres [\pm 4,5 kg] de rhubarbe, ajouter 1 once [\pm 30 g] de gingembre en poudre ou les zestes râpés ou finement hachés de 4 citrons. Faire bouillir pendant une demi-heure, puis ajouter 8 livres [\pm 3,6 kg] de pain de sucre. Bouillir encore pendant trois quarts d'heure. »

Chapitre 9

COCKTAILS À LA RHUBARBE

Un jour, à l'époque où mon mari et moi possédions une maison de campagne dans le Shropshire, nous étions penchés sur un pont qui traversait le canal. C'était une délicieuse soirée et nous n'étions pas les seuls à être sortis nous promener. Un vieil homme, qui vivait tout près, nous a invités : « Venez donc voir ma petite maison ». Nous avons accepté. Il nous a fait entrer par la porte de derrière, il a ouvert la porte des toilettes avec un grand geste théâtral et a solennellement tiré la chasse d'eau ! Nous étions dûment impressionnés. L'adduction d'eau venait tout juste d'arriver dans le village. Puis il nous a offert de goûter à son vin de rhubarbe. Il en avait trois gros tonneaux. « Celui-ci, nous sommes en train de le boire, nous a-t-il expliqué. Celui-là, nous le boirons l'année prochaine, et le troisième, ils le boiront pour mon enterrement. Ce sera l'enterrement le plus joyeux de tout le Shropshire. »

Vin de rhubarbe (1)

Cette mystérieuse recette de l'île de Westray dans l'archipel des Orcades a été envoyée au quotidien *The Orcadian* en 1987 par un lecteur subjugué. Ce vin apporte avec lui un souffle de vent marin et un parfum du temps jadis en provenance d'une île cernée par les flots.

« 10 livres de rhubarbe [± 4,5 kg]

6 livres de sucre [± 2,7 kg]

pour 7 pence d'isinglass [gélatine de poisson]

pour 7 pence de sucre brûlé [caramel]

la valeur de 2 pintes écossaises d'eau [c'est-à-dire 3 pintes impériales, soit ± 1,6 litres]

Aplatir la rhubarbe avec 2 grosses pierres prises sur le rivage. La mettre dans l'eau, et la laisser tremper pendant 8–9 jours, en la remuant tous les jours. Ajouter le sucre brûlé, l'isinglass et le sucre, et remuer très soigneusement. Remuer chaque jour jusqu'à ce que l'écume cesse de remonter à la surface. Mettre alors en bouteilles et laisser vieillir cinq ans avant de le boire. »

Selon le lecteur, c'est une recette vieille de 40 ans. Mais à quelle quantité, se demandait-il, pouvait bien correspondre de nos jours la valeur de 7 pence de caramel et 7 pence d'isinglass d'alors ?

Une autre recette que j'ai trouvée dans un livre de cuisine du début du siècle dernier, donne quant à elle des instructions parfaitement claires :

« Pour obtenir 3 gallons de vin [\pm 11 litres], prendre 14 livres de rhubarbe [\pm 6,3 kg]. La mettre dans un récipient et bien l'aplatir. Verser 3 gallons d'eau froide, ajouter 3 livres de sucre [\pm 1,3 kg] et 1 citron coupé en tranches. Laisser macérer pendant 9 jours, en remuant tous les jours, puis filtrer et ajouter encore 4 livres de sucre [\pm 1,8 kg] et 1 once d'isinglass [\pm 30 g] nouée dans une étamine qui se dissoudra en 2 ou 3 jours. Mettre en bouteilles après 1 ou 2 mois. Ajouter 2 ou 3 morceaux de sucre dans chaque bouteille. »

L'isinglass, ou gélatine de poisson, est utilisée pour homogénéiser ou clarifier le vin, elle provient de la vessie natatoire de poissons, souvent l'esturgeon. Le fait d'ajouter des morceaux de sucre dans les bouteilles semble indiquer la volonté de provoquer une seconde fermentation dans la bouteille elle-même, c'est à dire, des bulles. Cette idée que le vin de rhubarbe puisse rivaliser avec le champagne fut évoquée, en 1856, par un contributeur à la superbe anthologie de l'ère victorienne *Notes & Queries*. À cette époque, les vignobles français avaient été infectés par l'oïdium après être entrés en contact avec des souches américaines. Cet événement fut précurseur de la dévastation causée plus tard par le phylloxera. Pour y remédier il fallait administrer du soufre aux vignobles. La lettre qui suit, intitulée « Champagne de rhubarbe » a été envoyée par un certain J. Bruce Neil. Elle a sans doute bien peu contribué à l'amélioration des relations franco-britan-

niques.

« L'un de vos lecteurs pourrait-il me dire si l'un de ces vins est fabriqué en France ? Il y a quelques années, en 1852 ou 1853, les journaux français et britanniques chantaient les louanges de la découverte décrite plus haut ; en ajoutant que ce vin était aussi bon, si ce n'est meilleur, que tous les autres champagnes, et qu'il avait en plus l'avantage de pouvoir être vendu pour 4 pence [4 centimes] la bouteille ! Je soupçonne fortement (ceci en raison de la maladie de la vigne et de la perte de la récolte du raisin) que plus de la moitié du champagne importé en Angleterre et exporté en Amérique est fabriqué à partir de rhubarbe, et je souhaiterais être éclairé sur le sujet par certains de nos touristes ou de nos résidents sur le continent, ainsi que par tout honnête négociant en vin. Par la même occasion, peut-être, certains de vos informateurs auront l'amabilité de vous transmettre la recette et les instructions de fabrication, si ce vin (comme je l'imagine) est bien fabriqué en France, afin que nous puissions nous y essayer ici en Angleterre. »

Récemment, j'ai découvert une excellente boisson pétillante fabriquée en Normandie par le producteur de cidre Gérard Maeyaert. Son Nectar de Rhubarbe est légèrement sucré, contient moins d'1% d'alcool et fait s'évaporer la chaleur des journées d'été en une gorgée. Voilà qui ne pourra qu'améliorer les relations franco-britanniques.

Vin de rhubarbe (2)

Cette recette plus moderne se trouve dans le livre pratique de Dorothy Wise, *Home-made Country Wines*, publié par le *Farmer's Weekly* in 1955.

2,25 kg de rhubarbe, tranchée

4,7 litres d'eau

225 g de raisins secs

1 citron

1,6 kg de sucre

20 g de levure de vin fraîche

REMERCIEMENTS

C'est avec grand plaisir et ma plus sincère gratitude que je reconnais ma dette envers de nombreux auteurs et cuisiniers dont les recettes et les commentaires sur la rhubarbe m'ont beaucoup appris et m'ont inspirée. Leur livres sont répertoriés dans la bibliographie et souvent cités dans le texte. Je suis également très reconnaissante aux diverses personnes qui ont contribué aux petites brochures de recettes vendues par les paroissiennes de différentes églises et par des membres d'associations féminines. Je tiens également à remercier Sally Butcher, Philippa Davenport, Christine France, Joyce Molyneux et Helen Saberi qui ont accepté que leur recettes publiées figurent ici, ainsi que Gillian Riley qui m'a permis d'utiliser sa traduction de Giacomo Castelvetro.

La recette de vin de rhubarbe parue dans *The Orcadian* m'a été envoyée par Frances Pelly. D'autres recettes m'ont été envoyées par Andrina Teed et Kristin Péttersdóttir. Beaucoup d'autres m'ont été données par mes amies des Shetland : Anne Sinclair, Stella Sutherland, Ingrid Eunson, Rosa Stepanova, et feu Anna Smith ; d'Angleterre : feu Mrs E. A. Davies ; de Nouvelle-Zélande : Helen Leach et Mavis Oddie ; et de Tokyo : Susan Ugawa. En Angleterre, Martin et Joanna Dodsworth et Christine Holmes m'ont aidée et encouragée de multiples façons. Brian Smith et Angus Johnson des archives des Shetland ont trouvé pour moi de nombreuses références et l'équipe de la Bodleian Library Upper Reserve m'a été d'une aide précieuse. John Withwell, directeur de l'Institut de Recherche et Développement Horticole de Stockbridge situé à Cawood m'a montré les différentes variétés de rhubarbe cultivée là-bas et m'a permis de rencontrer les producteurs. C'était en 1985, avant que la Collection Nationale ne soit déplacée à Harrogate. Dans une lettre remplie de recettes, Jeremy Godwin m'a donné le titre de ce livre. Joan Thirsk et Anne Lawrence ont relu le texte, ma fille m'a donné des recettes et des conseils, et a dactylographié le manuscrit. Enfin, je souhaite remercier Tom Jaine pour sa direction éditoriale pleine de tact ainsi que ses contributions au texte qui ont grandement amélioré l'ensemble de l'ouvrage.

Mary Prior
Oxford, 2009

BIBLIOGRAPHIE

Jean Bell d'Antermony, *Voyages depuis St Pétersbourg*, Paris, 1766.

Christine Ferber 2006, *Mes Confitures*, (éd. J'ai Lu)

Nathalie Hambro 1994, *Délices des Quatre saisons, Délices fraîcheur* (éd. Flammarion)

Corneille Le Brun, *Voyage au Levant*. Traduction française, 1700.

Cathy Prange, Joan Pauli, Sophie Sainte-Marie (traduction) 2005, *La folie des muffins*, (Les Editions internationales Alain Stanké)

George et Cecilia Scurfield (2010), *Pains, brioches & gâteaux de voyage - Tous les classiques à faire à la maison* (Agnès Vienot Editions)

Alice B. Toklas (2000), *Le livre de cuisine d'Alice B. Toklas* (éd. de Minuit)

INDEX DES RECETTES

Étant donné le sujet du livre, l'entrée « rhubarbe » ne figure pas dans cette liste.

Abricots		
	Confiture de rhubarbe et abricot	132
Agneau		
	Khoresh d'agneau de Shetland	38
Algues		
	Agar-agar	95
	Cargein	94
Amandes		
	Confiture de rhubarbe, orange et amande	140
	Gâteau aux amandes, à la rhubarbe et au citron	113
	Tarte à la rhubarbe et aux amandes	75
	Tarte au crumble de rhubarbe, orange et amandes	77
Américain		
	Pain américain à la rhubarbe	114
Ananas		
	Confiture de rhubarbe et ananas	141
Angélique		
	Angélique et rhubarbe	79
Avoine		86
Bacon		50
Bananes		
	Compote de rhubarbe et banane	80
	Confiture de rhubarbe et banane de Nana	134
	Gâteau renversé à la rhubarbe et à la banane	110
Bistorte		
	Pain de serpente ou faux-épinard	52
Bouillie		
	Flummery	102
Buns		
	Buns à la farine complète et à la rhubarbe	117
Cairgein		
	ou Caragheen à la rhubarbe	94
Caramel		93
Carré		
	Carrés à la rhubarbe et aux dattes	115
Carrelet		
	Carrelet et sa sauce à l'orange et à la rhubarbe	49
Carotte		

	Confiture de rhubarbe et carotte	134	
Cassis	Confiture de rhubarbe et cassis	133	
Charlotte	Charlotte à la rhubarbe	83	
	Charlotte russe à la rhubarbe	88	
Chausson	Chausson à la rhubarbe, à la pomme ou à la groseille	71	
	Chutney	Chutney à la rhubarbe	143
Citron	Confiture de rhubarbe, citron et géranium	137	
	Gâteau aux amandes, à la rhubarbe et au citron	113	
Cocktail	Cocktail pomme-rhubarbe	149	
Condiment	Condiment de rhubarbe aux épices	144	
Clafoutis	Clafoutis à la rhubarbe	87	
	Compote	pomme et rhubarbe	104
		rhubarbe au vin rouge	81
		rhubarbe et banane	80
		rhubarbe et reinettes « orange de Cox »	78
Confiture	Confiture de rhubarbe	127, 128, 139	
	Confiture de rhubarbe à la fraise (1)	129	
	Confiture de rhubarbe, citron et géranium	137	
	Confiture de rhubarbe et abricot	132	
	Confiture de rhubarbe et ananas	141	
	Confiture de rhubarbe et banane de Nana	134	
	Confiture de rhubarbe et carotte	134	
	Confiture de rhubarbe et cassis	133	
	Confiture de rhubarbe, dattes et raisins secs	142	
	Confiture de rhubarbe et figes	140	
	Confiture de rhubarbe et fraise (2)	130	
	Confiture de rhubarbe et gingembre	127	
	Confiture de rhubarbe et groseille	136	
	Confiture de rhubarbe et pamplemousse	135	
	Confiture de rhubarbe, noix et raisins secs	142	
	Confiture de rhubarbe, orange et amande	140	
	Confiture de rhubarbe, pomme et fruit de la passion	131	
	Trois manières de réaliser une confiture de rhubarbe	139	
	Cranachan		90
	Crème	Crème à la rhubarbe et à l'orange caramélisée	93

	Crème à la rhubarbe (1)	100
	Crème à la rhubarbe (2)	100
	Crème à la rhubarbe (3)	101
Crème glacée		
	Crème de groseilles rouges ou vertes	120
	Crème de rhubarbe	121
	Crème glacée rhubarbe et fraise	121
	Crème glacée rhubarbe et gingembre	123
Crumble		
	Crumble d'Amy	85
	Crumble d'avoine à la rhubarbe	86
	Tarte au crumble de rhubarbe, orange et amande	77
Croquant		
	Croquant à la rhubarbe et au gingembre	98
Dattes		
	Carrés à la rhubarbe et aux dattes	115
	Confiture de rhubarbe, dattes et raisins secs	142
Dip		
	Dip (« sauce trempette ») de lentille à la rhubarbe	59
Digestive biscuits		86
Drambuie		90
Épinards		
	Sabzi Rahwash : épinards à la rhubarbe et à l'aneth	55
	Soupe de rhubarbe et épinards	64
Figue		
	Confiture de rhubarbe et figues	140
Flummery		
	Flummery à la rhubarbe	102
Fraise		
	Confiture de rhubarbe à la fraise	129
	Crème glacée rhubarbe et fraise	121
	Sorbet de fraise et rhubarbe	122
Fruit		
	Moss de fruits	57
	Salade de fruits rubis	89
	Soupe de fruits de Stephana Malcolm	61
	Tarte aux fruits croisillonnée	76
Fruit de la passion		
	Confiture de rhubarbe, pomme et fruit de la passion	131
Fruit du printemps, voir aussi soupe de printemps		
	Recettes de fruits du printemps du Dr. Kitchiner	25, 61
Gâteau		
	Carrés à la rhubarbe et aux dattes	115
	Gâteau aux amandes, à la rhubarbe et au citron	113
	Gâteau renversé à la rhubarbe et à la banane	110
	Gâteau russe à la rhubarbe	109

	Moelleux à la rhubarbe, noix et orange	106
	Hjónabandssaela	107
	Randalín	108
	Vínaterta	108
Gelée		
	Cargein	94
	Gelée de rhubarbe (classique)	96
	Gelée de rhubarbe (très claire)	97
	Gelée de rhubarbe (à tartiner)	143
Géranium		137
Gingembre		
	Confiture de rhubarbe et gingembre	127
	Crème glacée rhubarbe et gingembre	123
	Croquant à la rhubarbe et au gingembre	98
	Pain d'épices à la rhubarbe	111
	Soupe de panais, rhubarbe et gingembre	65
	Soupe glacée de rhubarbe, gingembre et fleur de sureau	67
Groseille		
	Confiture de rhubarbe et groseille	136
	Crème de groseille rouges ou vertes	120
Gruau rouge		82
Hjónabandssaela		107
Hongroise		
	Soupe de rhubarbe sucrée à la hongroise	69
Kebabs		50
Khoresh-E-Rivas		37
Khoresh d'agneau de Shetland		38
Lentilles		
	Dip (« sauce trempette ») de lentille à la rhubarbe	59
Longe de porc		42
Macareux		
	Macareux rôti à la confiture de rhubarbe	45
Maquereau		
	à la rhubarbe	48
	au four et sa sauce à la rhubarbe et aux épices	47
Marmelade		
	Marmelade de rhubarbe	138
Menthe		
	Salade à la rhubarbe et à la menthe	58
	Soupe de rhubarbe, menthe et pois chiches	66
Meringue		
	Tarte à la rhubarbe meringuée	91
Moelleux (gâteau)		106
Moos		
	Moos de fruit	57
Mousse		

	Mousse de rhubarbe	103
Mouton	Qorma-E-Rahwash	39
Muffin	Muffins à la rhubarbe	116
Noix	Confiture de rhubarbe, noix et raisins secs	142
	Moelleux à la rhubarbe, aux noix et à l'orange	106
Noix de Saint-Jacques	Kebabs de bacon et noix de Saint-Jacques	50
Oranges	Confiture de rhubarbe orange et amande	140
	Crème à la rhubarbe et à l'orange caramélisée	93
	Moelleux à la rhubarbe, aux noix et à l'orange	106
	Tarte au crumble de rhubarbe orange et amandes	77
Pain	Pain américain à la rhubarbe	114
	Pain d'épices à la rhubarbe	111
	Pain d'épices moelleux à la rhubarbe	84
	Pain de serpentaire ou faux-épinard	52
Pamplemousse	Confiture de rhubarbe et pamplemousse	135
Panais	Soupe de panais rhubarbe et gingembre	65
Paupiettes	Filets de porc farcis à la rhubarbe (paupiettes)	43
Paysanne	Tourte paysanne en chaumière	41
Pois chiche	Soupe de rhubarbe, menthe et pois chiches	66
Pommes	Cocktail pomme-rhubarbe	149
	Compote de rhubarbe et reinettes « orange de Cox »	78
	Confiture de rhubarbe, pomme et fruit de la passion	131
Pomme de terre	Rhubarbe et pommes de terre	56
Porc	Longe de porc à la rhubarbe	42
	Filets de porc farcis à la rhubarbe (paupiettes)	43
Poulet	Khorest-E-Rivas	37
	Poulet à la rhubarbe	44
Pudding	Pudding à la rhubarbe bouillie	74
Qorma-E-Rahwash		39
Raisins secs		

	Confiture de rhubarbe, dattes et raisins secs	142
	Confiture de rhubarbe, noix et raisins secs	142
Randalín		108
Ribäsiyva		35
Rote Grütze		82
Russe		
	Charlotte russe à la rhubarbe	83
	Gâteau russe à la rhubarbe	109
Sabzi Rahwash		
	Epinards à la rhubarbe et à l'aneth	55
Salade		
	Salade à la rhubarbe et la menthe	58
	Salade de fruits rubis	89
Sauce		
	Dip (« sauce trempette ») de lentille à la rhubarbe	59
	Maquereau au four	
	et sa sauce à la rhubarbe et aux épices	47
	Sauce à la rhubarbe	51
Sorbet		
	Sorbet de fraise et rhubarbe	122
	Sorbet de rhubarbe de Nantes	118
Soupe		
	Moos de fruits	57
	Soupe de fruits de Stephana Malcolm	61
	Soupe de fruits printanière de Meg Dods	63
	Soupe glacée de rhubarbe, gingembre	
	et fleur de sureau	67
	Soupe de panais, rhubarbe et gingembre	65
	Soupe de printemps	25, 62
	Soupe de rhubarbe froide	68
	Soupe de rhubarbe et épinards	64
	Soupe de rhubarbe, menthe et pois chiches	66
	Soupe de rhubarbe sucrée à la hongroise	69
Tarte		
	Tarte aux fruits croisillonnée	76
	Tarte au crumble de rhubarbe, orange et amandes	77
	Tarte à la rhubarbe	24, 74
	Tarte à la rhubarbe et aux amandes	75
	Tarte à la rhubarbe meringuée	91
	Tarte viennoise, Vinaterta	108
Tourte		
	Tourte à la rhubarbe	70, 72, 73
	Tourte paysanne en chaumière	41
Vodka		148
Vin de rhubarbe		145, 147
Vin rouge		81

Vinaterta	108
Whisky	90
Yogourt	
Crème de yogourt à la rhubarbe de Nancy	92