

Recettes pour un menu gourmet à Ipiutaq guest farm

Gâteau d'Agathe pommes-rhubarbe

Gâteau d'Agathe pommes-rhubarbe

La rhubarbe est l'une des rares plantes de jardin qui poussent facilement au Groenland, c'est pourquoi nous l'utilisons sous toutes ses formes tout au long de la saison.

Je réalise aussi ce gâteau avec de l'angélique, les tiges pouvant être utilisées comme celles de la rhubarbe, mais nécessitant une cuisson préalable avec du sucre.



gâteau pommes-rhubarbe



gâteau pommes-rhubarbe



gâteau pommes-angélique



gâteau pommes-angélique

Pour 8 personnes:

2 ou 3 pommes

250 g de tiges de rhubarbe

première pâte

3 grosses cuillères à soupe de farine

3 grosses cuillères à soupe de sucre

2 œufs

75 g de beurre

1 cuillère à soupe de lait ou de crème

2 cuillères à café de levure chimique

Laver les tiges de rhubarbe et les découper en petits tronçons. Éplucher les pommes et les couper en fines tranches.

Si vous utilisez des tiges d'angélique, il faut les couper en petits tronçons et les faire bouillir environ 30 minutes et les égoutter. Ensuite, il faut les cuire avec du sucre (la moitié du poids de l'angélique) environ 30 minutes.

Mélanger l'œuf, le sucre, le beurre et le lait ou la crème. Ajouter ensuite progressivement la farine et la levure jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter au mélange les morceaux de fruits.

recettes : copyright © Agathe Devisme - photos : copyright © Marianne Bjerre & © Agathe Devisme

www.ipiutaq.gl - guestfarm@ipiutaq.gl - 2011

Recettes pour un menu gourmet à Ipiutaq guest farm

Gâteau d'Agathe pommes-rhubarbe

Verser la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné et cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 225 degrés.

deuxième pâte

1 oeuf
2 cuillère à soupe de sucre
40 g de beurre fondu

Mélanger l'œuf, le sucre et le beurre fondu.

Sortir le gâteau du four et verser cette deuxième pâte dessus. Cuire à nouveau environ 10 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Servir tiède avec une crème anglaise à la vanille ou une crème glacée à la vanille.

Une cuisine raffinée et originale : des produits locaux revisités par la tradition française



peau de baleine



soupe de poissons



scones épicés



angélique



crevettes



soupe à l'oseille



herbes sauvages

"A Ipiutaq, le mélange particulier d'une excellente gastronomie, du confort et de la nature sauvage groenlandaise, est absolument unique, hautement « addictif » et réellement inoubliable..."

dans "The arctic settlers", Greenland Today n.1, novembre 2007

recettes : copyright © Agathe Devisme - photos : copyright © Marianne Bjerre & © Agathe Devisme

www.ipiutaq.gl - guestfarm@ipiutaq.gl - 2011