

Quel délice avec de la pâte à brioche!

Ganz besonders delikat, aus Briocheiteig.

Una delizia del tutto particolare in pasta da brioche.

Rhubarbe en compote avec croûtons**

Eplucher 800 g de rhubarbe, couper en cubes et cuire avec très peu d'eau, 3 c. à soupe de sucre et 1 c. à café de cannelle. Attention: elle ne doit pas se défaire. Parfumer avec quelques gouttes de jus de citron et 1-2 c. à soupe de sucre. Couper 3 tranches de pain au choix en cubes

réguliers et les dorer dans du beurre. Verser directement de la poêle sur la compote afin qu'il se produise, à table, ce petit grésillement.

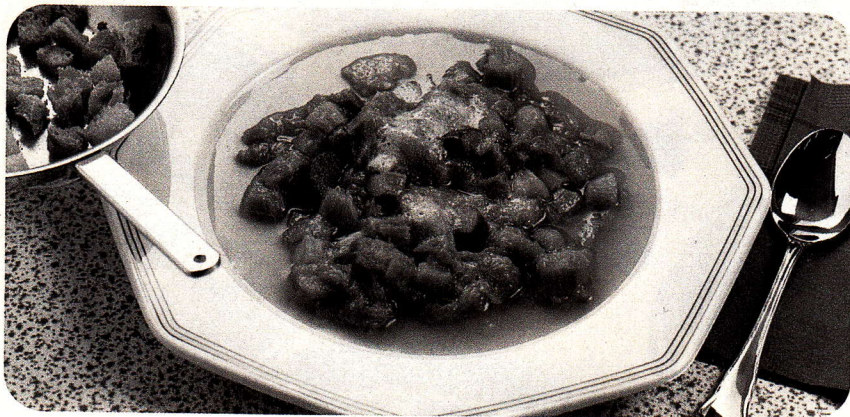
** Par personne: 672 kJ (160 kcal).

Rhabarberkompott mit Croûtons**

800 g Rhabarber schälen, in Würfel schneiden und mit ganz wenig

Wasser, 3 Esslöffeln Zucker und 1 Teelöffel Zimtpulver aufkochen, bis er weich ist. Er soll dabei aber nicht zerfallen. Mit einigen Tropfen Zitronensaft und 1-2 Esslöffeln Zucker abschmecken. 3 beliebige Brotscheiben in gleichmässige Würfel schneiden und in Butter hellgelb rösten. Am Tisch direkt aus der Pfanne über das Kompott geben, so dass dabei ein zischendes Geräusch entsteht.

** Pro Person 672 kJ (160 kcal).



Composta di rabarbaro con crostini**

Mondate 800 g i rabarbaro, tagliatelo a tocchetti e cuocetelo con pochissima acqua, 3 cucchiari di zucchero e 1 cucchiaino di cannella finché diventa morbido, senza però disfarsi. Insaporitelo con qualche goccia di limone e 1-2 cucchiari di zucchero. Tagliate a cubetti regolari 3 fette del pane preferito e doratele nel burro. Ripartite i crostini fumanti sulla composta servita in tavola e rallegratevi dell'allegro scoppiettio.

** Per persona 672 kJ (160 kcal).