

Rhubarbe



La rhubarbe passe auprès d'un certain nombre de personnes pour un fruit, alors que c'est une plante potagère, à ranger dans la catégorie des légumes. La rhubarbe eut longtemps une vocation médicale avant d'être enfin reconnue pour ses qualités gustatives. On n'en consomme que la tige. Il existe plusieurs variétés de rhubarbe.

Dans le Vully, où elle revêt une importance économique certaine, c'est la "rouge et verte" qui est la plus répandue. Sur le plan gastronomique, la rhubarbe est particulièrement connue dans les desserts, que ce soit sous forme de tarte, de crumble ou encore de purée. Elle entre aussi dans la composition de nombreuses confitures, où on la marie souvent avec de la fraise.

Aujourd'hui, la rhubarbe trouve un plus grand attrait auprès des consommateurs qu'il y a quelques années, la demande a fortement augmenté.

Producteurs

CFD SA / Culturefood

Marché des Chandines