

COMPOTEE DE RHUBARBE ET FRAISES



INGREDIENTS :

- 800 gr de tiges de rhubarbe
- Sucre roux à votre convenance
- Fraises du jardin
- Quelques feuilles de menthe fraîches

PREPARATION :

- Laver, éplucher et couper en tronçons de 2 à 3 cm la rhubarbe.
- Mettre la rhubarbe dans une sauteuse, Saupoudrer de sucre roux et laissez reposer 1 heure environ.
- La rhubarbe a rejeté de l'eau, la conserver.
- Cuire à feu moyen 5 min en remuant, puis laisser compoter 25 min à feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la consistance vous convienne.
- On obtient une compote avec très peu de jus un peu sirupeux. (Cela dépend de l'eau contenue dans la rhubarbe).
- Mettre dans un plat et laisser refroidir
- Laver et équeuter les fraises.
- Mettre dans le fond d'une coupelle de la compotée de rhubarbe, disposer tout autour des fraises coupées en deux ainsi qu'au milieu, un brin de menthe fraîche, un nuage de sucre glace et votre dessert est prêt.