Annie C.

NAGE DE RHUBARBE AUX FRAISES

(Recette réalisée d'après
http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/nage-de-rhubarbe-aux-fraises-_4694-r.html)

Niveau de difficulté : Facile

Temps de cuisson : 6 mn

Temps de préparation : 30 mn

Matériel :

Petite casserole et moyenne casserole

Zesteur, Couteau, Passoire

Ingrédients pour 4 personnes:

5 tiges de rhubarbe

1/2 gousse de vanille

300 g de fraises

Sirop : 120 g de sucre , 1 citron, 15 cl d'eau

Préparation de la recette

1 Pour le sirop :

- Laver la peau du citron, en extraire 2 zestes.

- Dans une casserole, placer le sucre et les 2 zestes de citron, verser l'eau. Porter à ébullition jusqu'à ce que le sucre fonde.

2 Pendant ce temps, récupérer les graines contenues à l'intérieur de la gousse de vanille à l'aide de la pointe d'un couteau.

3 Éplucher la rhubarbe, la couper en tronçons de 8 centimètres de long. Voir le lien si besoin. **http://www.aufeminin.com/recette-video-cuisine/comment-preparer-et-cuisiner-la-rhubarbe-n54571.html**

4 Les disposer dans une casserole sans les superposer, ajouter les graines de vanille et la gousse.

5 Verser le sirop, porter et ébullition, réduire le feu et cuire à frémissement 5 à 6 minutes. Vérifier la cuisson de la rhubarbe (la lame d'un couteau doit facilement en pénétrer la chair). Laisser refroidir et réserver au frais.

6 Nettoyer les fraises, les équeuter, les tailler en rondelles. Dans des assiettes creuses, répartir quelques rondelles de fraises, la rhubarbe. Couvrir de sirop et déguster !

Note : *Lorsque l'on prélève des zestes, il est préférable d'éviter de prélever la partie blanche (couche inférieure de la peau), partie amère. Il est conseillé de prélever des zestes sur des agrumes non traités ou "bio". Cette recette peut être réalisée avec des framboises, des mûres, des figues fraîches*