

Coulis à la rhubarbe

Coulis à la rhubarbe

Votre rhubarbe, un citron bio, 100 gr de sucre en poudre.

Votre rhubarbe, un citron bio, 100 gr de sucre en poudre.

Coupez la rhubarbe en morceaux, sans l'éplucher, pressez le citron vous devez avoir 5 cl de jus. Mettez la rhubarbe dans une terrine avec le sucre et le jus de citron. Laissez macérer 12 heures au moins au frigo.

Dans une casserole, sur feu doux, faites cuire la rhubarbe 30 minutes, Passez-la à chaud au mixeur pour la réduire complètement en purée. Allongez éventuellement le coulis avec un peu d'eau selon la consistance souhaitée. Ajoutez un peu de sucre si nécessaire.