

COMPOTE DE RHUBARBE

- 500 g de rhubarbe
- 50 g de sucre
- 1 verre d'eau

La veille éplucher la rhubarbe et la découper en bâtonnets de 2 cm après avoir fendu les tiges en 2, 3 ou 4 selon leurs grosseurs. Saupoudrer des 50 g de sucre et laisser macérer au frigo.

Bien égoutter la rhubarbe (elle aura rendu de l'eau et son acidité).

Dans une casserole verser les bâtonnets de rhubarbe et le verre d'eau. Faire cuire à feu moyen 5 minutes en remuant avec une cuillère en bois.

Laisser ensuite compoter à feu doux environ 25 minutes en remuant de temps en temps.

Pour obtenir une compote bien lisse, la passer au mixeur.

Pour une compote plus douce, la mixer avec de la banane.

