

Citronnade Ã la rhubarbe

Description

default watermark



INGREDIENTS:

- 2 l dâ??eau
- 200 gr de sucre
- 750 gr de bÃ¢tons de rhubarbe lavÃ©s et coupÃ©s en tronÃ§ons de 2 cm
- 2 citrons
- Quelques feuilles de menthe fraÃ®che (facultatif)
    - Ou une branche de thym (facultatif)
    - Ou fleurs de sureau pour dÃ©corer (facultatif)

RECETTE:

- Portez 2 l dâ??eau Ã Ã©bullition et versez-y 200 gr de sucre et 750 gr de bÃ¢tons de rhubarbe, lavÃ©s mais non Ã©pluchÃ©s, coupÃ©s en tronÃ§ons de 2 cm.
- Laissez frÃ©mir Ã couvert 10 min.
- Laissez refroidir dans la casserole au moins 20 min.
- Posez une passoire sur un grand saladier et versez-y la prÃ©paration.
- Ã?crasez bien les fruits afin de rÃ©cupÃ©rer un maximum de jus (les fruits Ã©crasÃ©s seront ensuite jetÃ©s).
- Ajoutez le jus de 2 citrons.
- Placez la citronnade au rÃ©frigÃ©rateur, 2 h minimum.
- Servez avec des glaÃ§ons, une rondelle de citron et, si vous apprÃ©ciez, quelques feuilles de menthe fraÃ®che.

Remarque :

Si votre rhubarbe nâ??est pas rouge, vous pouvez ajouter quelques framboises lors de la cuisson pour ajouter un peu de couleur Ã votre citronnade.

default watermark

Categorie

1. recettes de cuisine
2. SRHGx

Tags

1. citronnade
2. recette
3. rhubarbe

date crÃ©Ã©e
9 avril 2023
Auteur
cblancke