



Citronnade Ã la rhubarbe

Description



INGREDIENTS:

- 2 l d'  eau
- 200 gr de sucre
- 750 gr de b  tons de rhubarbe lavés et coupés en tron  sons de 2 cm
- 2 citrons
- Quelques feuilles de menthe fraîche (facultatif)
 - Ou une branche de thym (facultatif)
 - Ou fleurs de sureau pour décorer (facultatif)

RECETTE:

- Portez 2 l d'eau à ébullition et versez-y 200 gr de sucre et 750 gr de bâtons de rhubarbe, lavés mais non épluchés, coupés en tronçons de 2 cm.
- Laissez frémir à couvert 10 min.
- Laissez refroidir dans la casserole au moins 20 min.
- Posez une passoire sur un grand saladier et versez-y la préparation.
- Écrasez bien les fruits afin de récupérer un maximum de jus (les fruits écrasés seront ensuite jetés).
- Ajoutez le jus de 2 citrons.
- Placez la citronnade au réfrigérateur, 2 h minimum.
- Servez avec des glaçons, une rondelle de citron et, si vous appréciez, quelques feuilles de menthe fraîche.

Remarque :

Si votre rhubarbe n'est pas rouge, vous pouvez ajouter quelques framboises lors de la cuisson pour ajouter un peu de couleur à votre citronnade.

Categorie

1. recettes de cuisine
2. SRHGx

Tags

1. citronnade
2. recette
3. rhubarbe

date créée

9 avril 2023

Auteur

cblancke

default watermark