

Soupe de rhubarbe

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- * 400g de rhubarbe
- * 150g de fraises
- * 80g de sucre de canne

Durée : 20 minutes de préparation + 15 à 20 minutes de cuisson



Crédit photo : ©UE/MAAF/FAM/Interfel/T. Antablian

Etape 1 : Laver les tiges de rhubarbe et retirer les plus gros fils. Découper en tronçons.

Etape 2 : Verser la rhubarbe dans une casserole et couvrir d'eau jusqu'à deux fois le volume. Sucrez et cuire 15 à 20 min.

Etape 3 : Laver, équeuter puis tailler les fraises en fines tranches.

Etape 4 : Mixer la soupe de rhubarbe au mixeur plongeant. Laisser refroidir

Etape 5 : Servir la soupe de rhubarbe dans de petites coupelles et décorer des tranches de fraises.

Idée : pour apporter une nouvelle texture à ce dessert, émietter des spéculoos sur la soupe avant de rajouter les morceaux de fraises.