

COMPOTE EXPRESS LA RHUBARBE, AUX FRAISES ET AU SIROP D'ÉRABLE

Ingrédients :

- 3 1/3 tasses (405 g) de rhubarbe coupée en tronçons de 2/3 po (1,5 cm)
- 2 tasses (265 g) de fraises, équeutées et coupées en deux
- 1/3 de tasse (80 ml) de sirop d'érable (*vous pouvez en mettre un peu plus si vous le jugez nécessaire, tout dépendant de l'acidité de votre rhubarbe*)

Préparation :

1. Dans une casserole, disposer les tronçons de rhubarbe et les fraises coupées en Deux.
2. Ajouter le sirop d'érable. Mélanger et cuire à feu moyen pendant 20 à 25 minutes, en remuant de temps en temps.
3. Verser la compote dans un bocal en verre stérilisé. Une fois ouverte, la compote se conserve jusqu'à 3 semaines au réfrigérateur. À déguster sur des tartines, dans des yogourts ou... à la cuillère !

Rendement : 2 ½ tasses (*j'ai obtenu 2 tasses/500 ml*)

Note : *se congèle*

Source : Christelle Tanielian dans La Presse du 11 septembre 2014

http://plus.lapresse.ca/screens/43154af0-7333-4b3c-b708-8433080f78ac_7C_0.html

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 6 juillet 2019

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2019/07/compote-express-la-rhubarbe-aux-fraises.html>