Compote de rhubarbe

02/05/2017 à 11h39

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500 g de rhubarbe (épluchée)
- 100 g de sucre en poudre
- 1 petit verre d'eau

Préparation :

- Lavez et épluchez la rhubarbe puis coupez-la en tronçons de 1 cm ;
- Mettez vos tronçons de rhubarbe dans une passoire avec un récipient en dessous de type assiette creuse. Saupoudrez de sucre et laissez reposer 1h ;
- Au bout d'une heure, égouttez bien la rhubarbe. Vous verrez que de l'eau a coulé dans le récipient posé sous la passoire. La rhubarbe a macéré avec le sucre. Cette étape est primordiale pour enlever l'acidité de la rhubarbe. Plus vous laissez reposer avec le sucre, plus elle va se dégorger de son eau et de son acidité par la même occasion ;
- Dans une petite casserole, versez le contenu de la passoire y compris ce que la rhubarbe a rejeté ;
- Arrosez le tout avec le verre d'eau ;
- Faites cuire à feu moyen 5 min en remuant puis laissez compoter pendant 25 min à feu doux en remuant de temps en temps ;
- Vous pouvez déguster votre compote de rhubarbe chaude ou bien la laisser refroidir et la réserver au frais pour plus tard.