Madame Mercotte

Sauces sucrées, sirops et coulis

Coulis fraises-rhubarbe

1h25	15 min	10 min	1h	89
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le coulis fraise rhubarbe

500 g **Rhubarbe**
100 g **Fraise**
50 g **Sucre semoule**
1 **Citron(s)**

Étape 1

Réalisation du coulis

1. Couper les extrémités de la rhubarbe, la couper en quatre dans la longueur puis détailler en petits dés. Réserver.
2. Couper le citron en deux et le presser.
3. Dans une casserole, mettre la rhubarbe, le sucre semoule et le jus de citron.
4. Mettre sur feu vif et faire compoter en mélangeant bien avec une maryse.
5. Lorsque le mélange frémit, débarrasser dans un saladier.
6. Filmer au contact et laisser refroidir au réfrigérateur.
7. Une fois bien fraîche, sortir la rhubarbe du réfrigérateur et la verser dans le mixeur avec le jus.
8. Ajouter les fraises et mixer jusqu'à obtenir un coulis lisse.
9. Débarrasser dans le saladier, filmer et réserver au frais.