

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.