

Compotée de rhubarbe



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Un dessert acidulé qui vous permettra de profiter en toute légèreté des vertus de la rhubarbe...

Ingrédients

- 400 g de rhubarbe
- 120 g de sucre - à adapter selon les goûts

Préparation

- 1 Pelez les tiges de rhubarbe, coupez-les en tronçons et mettez-les dans une casserole avec le sucre. Laissez ainsi hors du feu pendant 30 minutes afin d'enlever l'amertume de la rhubarbe, puis faites cuire à feu moyen-doux pendant 10 minutes en remuant régulièrement.
- 2 Versez la compotée dans deux ramequins et dégustez froid.

Proposé par



Maëva

La cuisine est un mariage de saveurs et de découvertes... où chacun de nous fait de belles trouvailles ! Vous trouverez les miennes sur mon blog "[Aux saveurs de chez moi](#)". À bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

