

# COULIS RHUBARBE & CITRON

Pour 2 pots à confiture



**4 tasses (soit 600 g environ) de rhubarbe lavée, séchée, épluchée et coupées en petits tronçons**

**2 tasses de sucre blond de canne**

**2 gros citrons**

- 1 Mettre la rhubarbe dans une casserole avec un peu d'eau, juste assez pour que ça n'attache pas, couvrir et dès que la rhubarbe se ramollit et perd son jus, ôter le couvercle puis écraser la rhubarbe et ajouter le sucre, le jus et le zeste des citrons, mélanger pour dissoudre, amener à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 20 min. Remuer de temps à autre.
- 2 Filtrer pour obtenir un sirop clair ou mixer pour homogénéiser.
- 3 Mettre en pot stérilisé et conserver au frais.
- 4 Déguster ... sur une glace, un fromage blanc, une panna cotta ... Sur un porridge, sur des crêpes ou des pancakes ... En fond de tarte ... A la petite cuillère !!!