

COMPOTE POMME FRAISE RHUBARBE

Délicieusement sucrée et acidulée à souhait

Informations :

- difficulté : facile
- pour 2 personnes
- préparation d'environ 20 minutes
- cuisson d'environ 30 minutes



Ingrédients :

- 200g de fraises
- 2 pommes
- 1 bâton de rhubarbe

Préparation :

- 1) Commencer par préparer les fruits :
 - Peler et couper la pomme en morceaux
 - Laver, équeuter et couper les fraises
 - Retirer la membrane extérieure de la rhubarbe, puis la couper en petits tronçons.
- 2) Mettre les fruits dans un fait-tout à couvert et à feu très doux.
- 3) Surveiller la cuisson en veillant à ce que les fruits ne brûlent pas ni n'attachent au fond du récipient.
- 4) La rhubarbe va « se décomposer » en fibres et les pommes et les fraises vont fondre au fil de la cuisson. Ne pas hésiter à écraser celles-ci avec une cuillère en bois.
- 5) Lorsque les fruits ont suffisamment compoté, arrêter la cuisson et laisser refroidir à température ambiante, avant de placer la compote au réfrigérateur.

☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- La rhubarbe rend beaucoup d'eau. Ainsi, à feu très doux, inutile de rajouter de l'eau au fond du fait-tout. Si les fruits attachaient au revêtement, ajouter dans ce cas un fond d'eau et baisser la puissance du feu.
- Le côté acidulé de la rhubarbe est adouci par le sucre rendu par les fraises et la pomme. Facultatif, du sucre peut néanmoins être ajouté en quantité raisonnée pour corriger le surplus d'acidité selon les goûts.
- A déguster avec une madeleine ou un biscuit sec : c'est encore meilleur !