

Fraicheur fraises rhubarbe et sorbet passion

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

400gr de rhubarbe

400gr de fraises

150 gr de sucre

15 cl d'eau

Préparation :

Lavez puis épluchez la rhubarbe, coupez-la en deux dans le sens de la longueur puis en bâtonnets de 5 cm, réservez.

Dans une casserole vous allez préparer un sirop avec 150 gr de sucre, 15 cl d'eau, portez à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Ensuite réduire le feu.

Dans cette casserole, ajoutez les bâtonnets de rhubarbe et laissez cuire à frémissement 5 à 6 mn, laissez refroidir, puis égouttez.

Nettoyez et équeutez les fraises puis coupez-les en deux.

Pour votre présentation, prenez 4 assiettes à dessert et dans chacune d'elle disposez un lit de rhubarbe refroidi, les fraises et sur le dessus ajoutez une boule de sorbet passion pour relever la saveur.

Il ne vous reste plus qu'à déguster