

“RABARBAÇONNE”

Il s'agit d'une recette pour une délicieuse limonade rafraîchissante à la rhubarbe.



**RECETTE
SANS ALCOOL**

INGRÉDIENTS

3 tasses de jus de pommes-rhubarbe « Verhofstede » • 2 tasses d'édulcorant naturel (eau au miel, sirop d'agave ou sirop de maïs) • 8 tasses de rhubarbe coupée en petits morceaux • 3 cuillères à soupe de zeste de citron râpé • 1 ½ tasse de jus de citron filtré • 1 brin de menthe pour la décoration

PRÉPARATION

Prenez une grande casserole à sauce et versez-y le jus de pommes-rhubarbe « Verhofstede », en ajoutant les petits morceaux de rhubarbe et le zeste de citron. Portez ce mélange à ébullition. Baissez à feu moyen. Laissez mijoter pendant 10 minutes jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre. Retirez la casserole du feu et ajoutez l'édulcorant naturel et le jus de citron filtré. Filtrez ensuite le mélange et laissez-le refroidir.

Pour servir, mélangez un volume d'eau pétillante (8 cl) et un volume de sirop de limonade à la rhubarbe (8 cl). Servez la boisson dans un verre (éventuellement avec des glaçons) et décorez avec un brin de menthe.

Astuce : Vous pouvez congeler cette limonade pour l'utiliser tout au long de l'été...