



Voilà le mois de juillet et le soleil. L'été enfin. Les tiges de rhubarbe sont coupées et pour partie congelées. Avec ce qu'il reste, nous faisons un jus tout rose. Il fait chaud, il faut boire, buvons ! Le jus de rhubarbe se boit bien frais, allongé d'un peu d'eau gazeuse. Vous pouvez également congeler en versant le jus dans des bacs à glaçons.

Le jus de rhubarbe

Portions: 1 litre environ

Difficulté: trop facile

[Imprimer](#)

Ingrédients

5 à 8 tiges de rhubarbe (selon grosseur)

sucre

Instructions

Passez les tiges sous l'eau fraîche pour les nettoyer.

Otez l'extrémité des tiges, épluchez-les et coupez-les en tronçons de 1 cm.

Les mettre dans un grand saladier.

Versez le sucre sur les morceaux de rhubarbe et laissez macérer au frais une nuit.

Le lendemain mettre le tout dans l'extracteur de jus et laisser 60 mn (vérifier ce temps sur le mode d'emploi de votre extracteur) puis recueillez le jus ainsi obtenu.

Si vous ne disposez pas d'un extracteur de jus, faites cuire à feu doux comme pour une compote une dizaine de minutes.

Passez ensuite la préparation au chinois pour recueillir le jus au dessus d'un récipient.

Il est aussi possible de faire avec ce jus du sirop, qu'il faudra alors peser et faire cuire pendant 15 à 20mn avec son poids en sucre, en écumant bien.

Partager :

[Pinterest](#)

[Facebook](#)

[Imprimer](#)

[Pocket](#)

[Tumblr](#)