

COMPOTE DE FRAISES À LA RHUBARBE



- 1 kg de fraises
- 500 g de rhubarbe fraîche ou surgelée
- 100 g de sucre à confiture
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille



Peler et couper les tiges de rhubarbe en petits tronçons.

Laver, équeuter les fraises et les couper en 2.

Fendre la gousse de vanille dans la longueur et prélever les graines avec un couteau.

Déposer les morceaux de rhubarbe, les fraises coupées, les graines et gousse de vanille, le sucre et le bâton de cannelle dans la cocotte.

Mélanger, couvrir et cuire 2 h en position «élevée».

Mélanger de nouveau à la fin de la cuisson pour obtenir une compote à la texture homogène.

Laisser la compote refroidir complètement avant de déguster.

A noter : si vous utilisez de la rhubarbe surgelée, il est nécessaire de la décongeler 1 h avant la cuisson et de l'égoutter.

À déguster avec un yaourt brassé légèrement sucré, des fruits secs (noix, noisettes), glace vanille, cookies...

