

Sorbet à la rhubarbe au sirop d'agave

Pour 6 personnes

Pour les ingrédients :

- 675 g de rhubarbe
- 180 ml d'eau
- 150 g de sirop d'agave

A l'action :

Laver sans les peler les tiges de rhubarbe.

Couper les extrémités puis débiter les tiges en tronçons.

Mettre la rhubarbe et l'eau dans une casserole à fond épais. Cuire à l'étouffée pendant 20 minutes environ. Laisser refroidir. Mixer la rhubarbe avec le sirop d'agave jusqu'à obtenir une compote lisse. Placer au réfrigérateur 2 heures minimum. Verser la préparation dans une sorbetière. Laisser prendre pendant 20 à 30 minutes. Dégustez!

On peut ajouter un filet de citron et ajuster la quantité de sirop d'agave à son goût.

À partir de cette base on peut varier les fruits. Selon le type de fruits, on prépare une compote cuite ou crue plus ou moins additionnée d'eau.

L'ATELIER BIO, ingrédients, recettes et savoir-faire
Éditions *la plage*