

Compote de fraises et rhubarbe

- La recette facile de compote de fraises et rhubarbe absolument parfaite!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
20 MIN

TEMPS TOTAL
30 MIN

PORTIONS
2 POTS DE 500 ML

Ingrédients :

- 8 tasses (2000 ml) de morceaux de rhubarbe
- 4 tasses (500 ml) de fraises coupées en dés
- 1 tasse (250 ml) d'eau

Préparation :

1. Ajoutez l'eau dans un grand chaudron et faites chauffer à feu moyen.
2. Ajouter la rhubarbe et les fraises.
3. Faites chauffer jusqu'à ce que les fruits se brisent et libèrent leurs jus.
4. Puis, à partir de ce moment, laisser mijoter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'une sauce se soit formée.
5. Vous pouvez les mettre en conserve et conserver à température pièce en les plongeant pendant 15 minutes dans un bain d'eau bouillante.
6. Se conserve une semaine au réfrigérateur.
7. Se congèle bien!

“ Voici une formidable recette de compote de saison... Vous pouvez en faire des conserves si vous le voulez. **SANS SUCRE AJOUTÉ.**

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

