



GRAND BALLEAU

Terre de Brie

RECETTES ORIGINALES AVEC LA RHUBARBE BIO
DE LA FERME DU GRAND BALLEAU



EARL DU GRAND BALLEAU

Emeline et Julien PICARD
FERME DU GRAND BALLEAU
77640 JOUARRE



COCKTAIL SANS ALCOOL A LA RHUBARBE

Nettoyer la rhubarbe et la couper en tronçons.
Verser 1 L d'eau dans une casserole, et amener à ébullition à feu vif.

Plonger alors les tronçons de rhubarbe dans l'eau bouillante, cuire à feu moyen jusqu'à ce que la rhubarbe soit ramollie.

Passer le contenu de la casserole dans une passoire de nylon pour collecter le jus .

Ajouter le sucre au jus de rhubarbe obtenu, ensuite bien mélanger jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Ajouter au jus de rhubarbe les autres jus de fruits et le sel.

Mettre le jus obtenu dans le congélateur et y laisser jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

Juste avant de servir, ajouter des cubes de glace dans les verres et verser en égale quantité le jus de rhubarbe et l'eau gazéifiée.

Servir très froid.

Donne 8 tasses de boisson.



Ingrédients

750 g de rhubarbe
1 L d'eau

125 ml de jus d'ananas

125 ml de sucre

75 ml de jus d'orange

60 ml de jus de citron

0,5 ml de sel

glace concassée

eau gazéifiée

