



1. La veille, épluchez la rhubarbe. Si les tiges sont filandreuses, pelez-les avec un économe. Coupez-la en petits tronçons (+/- 2 cm). Mettez-les à **dégorger** dans une passoire avec 50 g de sucre pendant quelques heures, ou mieux, la veille.
2. La veille également, rincez rapidement les fraises. Équeutez-les et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans un saladier avec 30 g de sucre et le jus de citron. Mélangez et laissez macérer au frais.
3. Le jour même, égouttez et jetez le jus de la rhubarbe (elle aura perdu beaucoup de son eau). Conservez en revanche les fraises avec leur jus.
4. Dans une casserole, faites cuire à feu moyen les dés de rhubarbe pendant 10 mn en remuant régulièrement. Puis ajoutez les fraises avec leur jus, et laissez épaissir pendant +/- 20 mn, en remuant à plusieurs reprises.
5. Goûtez la compotée. Si elle est trop acide à votre goût, ajoutez 1 à 2 c. à soupe de sucre.
6. Laissez refroidir puis réservez au frais en attendant de servir.



Pour une version plus rapide, mettez les fraises crues (sauter l'étape de la macération) et mixez-les avec la rhubarbe, une fois celle-ci cuite.

Vous n'êtes pas obligé de faire dégorger la rhubarbe. Cette étape permet d'éliminer une partie de son acidité et de son amertume. Mais si vous aimez les compotes plus acidulées, ou faute de temps, ajoutez simplement plus de sucre pendant la cuisson.

Si les tiges de rhubarbe sont jeunes et bien fermes, il n'est nécessaire de les éplucher, elles conserveront leur belle couleur rose.

Privilégiez les variétés de fraises produites en France : Cléry (ma préférée), Gariguette, Charlotte, Mara des bois, la fraise de Plougastel, les fraises Label Rouge, la fraise du Périgord (la seule à avoir obtenu une IGP).... Et surtout sentez-les, elles doivent être parfumées !

La fraise est très fragile. L'idéal est de la consommer le jour de l'achat ou sous 48h. Ne les placez pas au réfrigérateur, le froid tuerait leur parfum ! Et ne les faites pas tremper dans l'eau pour les laver !

Super facile  
20 mn de préparation  
24h de repos  
30 mn de cuisson  
Bon marché  
Sans gluten  
Veggie  
Vegan

### Ingrédients pour 4 pers. :

- 250 g de tiges de rhubarbe (si vous ne trouvez pas de rhubarbe fraîche, prenez-la surgelée)
- 250 g de fraises (parfumées !)
- 80 g de sucre
- Le jus d'un ½ citron

### Variantes :

Pour plus de douceur, ajoutez 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse, une fois la compote cuite. Vous pouvez également la servir avec un bol de yaourt à la grecque en accompagnement, du granola, des meringues...

