

SIROP DE RHUBARBE AU LIERRE TERRESTRE



Ingrédients pour 1 L

Ingrédient	Quantité
Rhubarbe	5 bâtons
Lierre terrestre	2 poignées
Sucre	500 gr
Eau	500 gr
Citron jaune	3 pc(s)

Préparation

1. Laver et éplucher la rhubarbe, la couper en tronçons d'1 cm.

2. Faire chauffer l'eau et le sucre pour le sirop. Quand il est à ébullition, y plonger la rhubarbe, mélanger. Compter 2 minutes de cuisson à la reprise de l'ébullition et couper le feu. Laisser refroidir dans le jus.

3. Quand la préparation est tiédie, retirer les morceaux de rhubarbe avec une écumoire (les réserver pour une autre préparation) et y jeter les feuilles de lierre terrestre, mixer, faire infuser au froid.

4. Filtrer et verser dans les verres. Compléter avec de l'eau selon le goût et des glaçons.

5. NB : Pour décorer les verres, vous pouvez utiliser cette recette :
<https://cuisinesauvage.org/recipe/mojito-lierre-terrestre/>
