



## Compote de rhubarbe et fraise pour 5 personnes

Rhubarbe            600 gr de rhubarbe  
                             120 gr de sucre  
                             un peu d'eau

Préparation        - peler et couper la rhubarbe en tronçon de 3cm  
                             - dans une casserole mettre la rhubarbe, le sucre et l'eau  
                             - cuire à couvert env. 5 min.  
                             - réserver pour plus tard

Fraises             600 gr de fraises  
                             ½ citron  
                             60 gr de sucre  
                             ½ dl de Grand Marnier  
                             un peu d'eau

Préparation        - laver, équeuter et couper les fraises  
                             - les mettre dans un saladier, ajouter le sucre, le jus de  
                                     citron, le Grand Marnier et un peu d'eau  
                             - laisser macérer 2 heures

au moment du service    - chauffer la compote de rhubarbe  
                                     - la disposer dans des assiettes creuses  
                                     - rajouter les fraises avec leur jus  
                                     - une feuille de menthe pour décorer

**Important**            **la compote de rhubarbe peut être faites la veille, mais  
pas les fraises, car sinon, elle se ramollissent.**