



YAOURT FRAISE-RHUBARBE,

sandwiches beurré, eau à volonté

Ingédients



+/- 1kg de rhubarbe



+/- 1kg de fraises



2 litres de yaourt entier



200g de sucre



X 15
15 sandwiches



Beurre



Eau

X 15
15 verres

Matériel



Une cuillère à soupe



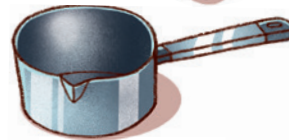
Un couteau



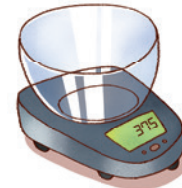
Un couteau à beurre



Une planche à découper



Un poêlon



Une balance de cuisine



Une passoire



X 15
15 petits bols

Astuces

- Faire blanchir la rhubarbe pendant 2-3 minutes dans de l'eau bouillante pour enlever l'acidité.





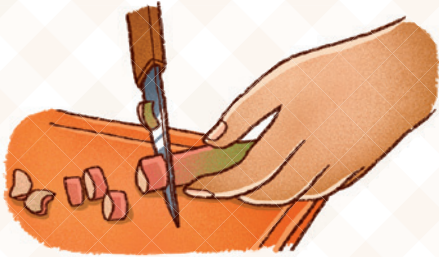
1



Laver la rhubarbe...



l'éplucher à l'aide du couteau...



la couper en fines rondelles.



5

Y ajouter 2 cuillères à soupe de fraises et 2 cuillères à soupe de rhubarbe.



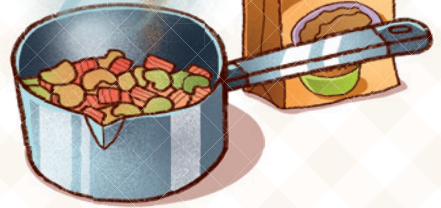
Mélanger.

2

Faire fondre la rhubarbe à feu doux dans un poêlon. Y ajouter 200 g de sucre.



200g



Laver les fraises et les couper en 4.

3



4



Placer les yaourts dans 15 récipients.

6

Accompagner le yaourt aux fraises-rhubarbe d'un sandwich beurré et d'un verre d'eau.

