



# 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



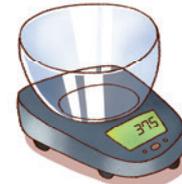
Un couteau à beurre



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.



Pour 15 personnes



1€ /pers



10 à 15 min



20 min



2

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



200g



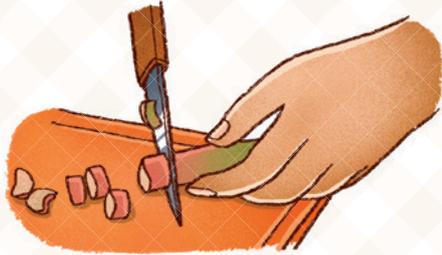
1



Laver la rhubarbe...



l'éplucher à l'aide du couteau...



la couper en fines rondelles.

3



Laver les fraises et les couper en 4.



4



Placer les yaourts dans 15 récipients.



5

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



Mélanger.

6

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

