

LIMONADE AUX FRAISES ET À LA RHUBARBE



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Cette limonade maison est délicieusement rafraîchissante... et d'un rose vif! L'équilibre parfait entre acidité et douceur, à servir lors de chaudes journées d'été.

Ingrédients

- 6 tasses (1,5 litre) d'eau
- ½ tasse (125 ml) de sucre granulé
- 2 tasses (500 ml) de rhubarbe fraîche ou congelée coupée en dés
- 2 tasses (500 ml) de fraises fraîches ou congelées coupées en morceaux
- Jus d'un citron

Préparation

1. Dans une grande casserole, mélanger l'eau et le sucre et porter à ébullition.
2. Incorporer la rhubarbe et laisser bouillir 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle commence à ramollir.

LIMONADE AUX FRAISES ET À LA RHUBARBE | 2

3. Entretemps, mettre les fraises dans un mélangeur et ajouter le jus de citron. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une purée uniforme.
4. Verser la purée de fraises dans la casserole et remuer pendant quelques minutes.
5. Retirer du feu et verser le liquide lentement et avec précaution dans une passoire fine au-dessus d'un bol résistant à la chaleur.
6. À l'aide d'un presse-purée ou du dos d'une cuillère, presser la purée de rhubarbe et de fraises pour en extraire encore plus de liquide.
7. Verser la limonade dans un pichet, et réfrigérer jusqu'au moment de servir.
8. Servir la limonade avec des glaçons. Au goût, garnir d'une tranche de citron et d'une fraise. Pour obtenir un effet de bulles, ajouter un peu d'eau pétillante ou du soda gingembre.