

Limonade à la rhubarbe, jasmin et basilic



&

La mariée aux pieds nus

Il de limonade

Ingrédients

500 gr de rhubarbe
50 cl d'eau
2 cs de sucre roux

3 cc de thé au jasmin

40 cl de Perrier
3 brins de basilic
6 fraises

Ustensiles

1 planche à découper
1 couteau d'office
1 rasoir à légumes
1 casserole
1 couvercle
1 blender
1 maryse
1 chinois
1 saladier
1 sachet ou 1 boule à thé
1 rouleau de film alimentaire

- Pelez la rhubarbe et coupez-la en petits cubes.

- Faîtes cuire la rhubarbe avec le sucre et l'eau à couvert à feu moyen pendant 15 minutes.

- Disposez le thé au jasmin dans un sachet ou une boule à thé. Infusez le thé au jasmin dans la préparation pendant 3 minutes puis retirez le sachet de thé.

- Mixez finement la préparation au mixeur blender.

- Versez dans un chinois placé au dessus d'un récipient.

- Pressez la rhubarbe avec une maryse ou une cuillère afin d'en extraire le jus au maximum. En cuisine, on appelle ça « fouler ». Il ne doit vous rester qu'une cuillerée de pulpe.

- Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur.

- Ciselez le basilic.

- Incisez les fraises à leurs pointes pour pouvoir les faire tenir sur le bord de chaque verre.

- Au moment de servir, ajoutez le Perrier au jus de rhubarbe bien froid, mélangez et répartissez la limonade dans les verres. Parsemez de basilic ciselé et décorez de fraises.

Le truc en + de Chloé&co

Si vous n'aimez pas la pulpe dans les jus, ne mixez pas la préparation de rhubarbe avant de la passer au chinois. Il vous restera alors plus de pulpe de rhubarbe, utilisez-la en guise de compote avec un yaourt par exemple.

Remplacez le basilic par de l'estragon et le thé au jasmin par du thé vert Sencha.

N'hésitez pas à ajouter un trait de sirop de sucre de canne si vous ne trouvez pas ça assez sucré.