

# Comment faire à la fois un bon sirop et une délicieuse compote de rhubarbe

Cette semaine une recette facile qui apportera beaucoup de peps et gourmandise à vos desserts aux fruits. Ce sirop est un véritable délice et se marie particulièrement bien avec des fruits rouges.



sirop de rhubarbe

Et si vous aimez la rhubarbe voici une délicieuse recette de tarte que vous réaliserez avec la compote de rhubarbe qui vous restera de cette recette. Pour la recette cliquez [ici](#).



Tarte à la rhubarbe et cardamome

## Ingrédients

- 500 g de rhubarbe
- 200 g de sucre muscovado. C'est un sucre brun complet et non raffiné. Il a une forte teneur en mélasse ce qui lui donne un goût particulier. Vous en trouverez dans les épiceries bio.
- une cuillerée à café de cardamome en poudre

## Préparation

- Épluchez les tiges de rhubarbe et coupez-les en tronçons d'un centimètre.
- Versez les morceaux de rhubarbe avec le sucre muscovado et la cardamome dans une casserole et cuire à feu moyen pendant 15 à 20 mn. N'ajoutez surtout pas de liquide car la rhubarbe rend naturellement de l'eau en cours de cuisson.



Cuire la rhubarbe avec le sucre et la cardamome



La rhubarbe est cuite.

- Égouttez la rhubarbe et réservez le jus devenu sirop dans une jolie bouteille et les morceaux devenus compote dans un récipient hermétique. C'est avec cette compote que vous pouvez réaliser la tarte à la rhubarbe dont je vous parlais en début de recette. Pour la recette de la tarte cliquez [ici](#).



Égouttez la rhubarbe

Si vous aimez la rhubarbe vous allez vous régaler! La compote est délicieuse seule mais peut également accompagner avec gourmandise un yaourt. La compote et le sirop se garde au frais.



Fruits rouge au sirop de rhubarbe



sirop de rhubarbe