



## ***Jus de rhubarbe maison : parfait pour remplacer le jus de citron***

RECETTES - SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

- Rhubarbe fraîche
- Un peu d'eau

Pour filtrer :

- Une passoire fine ou du coton fromage
- Facultatif, une ou deux poches à pâtisserie jetable

## Préparation

---

1. Dans un bon mélangeur, réduire en purée très lisse les tiges de rhubarbe préalablement bien lavées et coupées en petits tronçons.
2. Ajouter de l'eau au besoin.
3. Passer la purée dans un tamis fin ou un coton fromage et en retirer le plus de jus possible. N'hésitez pas à presser la pulpe pour retirer le plus de jus possible.
4. Vous pouvez refiltrer une 2e fois pour retirer la fine pulpe verte . Personnellement, je la conserve. Si vous désirez un jus plus clair, mettre le jus dans une ou plusieurs poches à pâtisserie que vous fermerez avec une clip ou un noeud. Déposer les poches au frigo en s'assurant que la poche tienne debout. Vous pouvez la suspendre ou la déposer dans un long verre. Le dépôt vert finira au fond de la poche après quelques heures de repos.
5. Couper l'embout et laisser couler jusqu'à ce que les dépôts verts soient retirés de la poche et

conserver le reste.

6. Personnellement, je les coule dans des bacs à glaçons et je les transfère une fois gelé dans un sac de congélation.