**Compote de rhubarbe et fraises**

[Une image contenant nourriture, jus, dessert, Boisson sans alcool

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/06/compote-de-rhubarbe-et-fraises-p1080255.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg de tiges de rhubarbe**  
**- 250 g de sucre en poudre**  
**- 250 g de fraises**Rincer rapidement les fraises.  
Les équeuter et les couper en morceaux.Laver les tiges de rhubarbe et les éplucher.  
Les couper en petits dés.  
Les déposer dans une casserole avec le sucre.  
Laisser  cuire à couvert pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'il se forme du jus.  
Ajouter les fraises et mélanger.  
Laisser mijoter encore une dizaine de minutes.  
Mixer finement ou non, suivant la préférence (moi je l'ai fait).  
J'ai servi bien frais avec quelques fraises en salade.