

Crème de rhubarbe à la cannelle

Préparation: env. 30 minutes

Réfrigération: env. 1 heure

Pour 8–10 enfants

Ingrédients

250 g de rhubarbe, parée, coupée en morceaux

2–3 cs de sucre ou de sirop de fraise

½ cc de jus de citron

1 bâton de cannelle

250 g de séré

1 dl de crème, fouettée

quelques cerneaux de noix grossièrement hachés



Préparation

1. Mettre la rhubarbe, le sucre ou le sirop de fraises, le jus de citron et la cannelle dans une casserole, chauffer à feu vif. Couvrir et étuver 10 minutes sur feu doux. Laisser refroidir la compote. Ôter le bâton de cannelle, écraser la compote à l'aide d'une fourchette. Réserver deux cuillères à soupe pour la décoration.
2. Mélanger la compote avec le séré. Incorporer délicatement la crème fouettée. Répartir dans des bols. Parsemer de cerneaux de noix.



Les enfants peuvent-ils manger de la rhubarbe?

→ www.swissmilk.ch/creches-garderies

→ L'alimentation des bébés et des enfants