

Limonade rhubarbe & framboise

Cette recette est la version du Jardin de la boulangère, la boulangerie artisanale qui réside durant l'été à Ascot Corner sur la ferme Au Pré Bleu

Ingrédients :

6 ½ tasses d'eau

¾ tasse de sucre

4 tasses de morceaux de rhubarbe (fraîche ou congelée) de la *ferme Au Pré Bleu*

½ tasse de framboises (fraîches ou congelées) de la *ferme Au Pré Bleu*

Jus d'un citron (environ 30 ml)

Préparation:

Dans un grand chaudron, porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter la rhubarbe et les framboises. Porter de nouveau à ébullition et laisser mijoter doucement environ 5 minutes. Passer au tamis et laisser égoutter une dizaine de minutes sans toutefois presser. Ajouter le jus de citron et réfrigérer quelques heures avant de servir.

