



Ingrédients :

Le jus de fraises

1 kg de fraises
200 g de sucre

La rhubarbe pochée à la vanille

1 kg de rhubarbe
1 l d'eau
250 g de sucre
1 gousse de vanille

Les perles du Japon

50 g de perles du Japon
2 l d'eau

Préparation

Le jus de fraises

- Mettre les fraises et le sucre au bain-marie dans un cul de poule.
- Filmer et laisser au bain-marie pendant 2 h.
- Filtrer et réserver au frais.

La rhubarbe pochée à la vanille

- Eplucher la rhubarbe.
- Détailler des tronçons légèrement biseautés.
- Mélanger l'eau, le sucre et la vanille, faire bouillir le sirop.
- Plonger la rhubarbe dans le sirop, éteindre le feu puis laisser refroidir.
- Réserver au froid.

Les perles du Japon

- Faire bouillir l'eau et y jeter les perles du Japon. Remuer de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient translucides.
- Dresser chaque assiette avec le jus de fraises, la rhubarbe pochée et les perles du Japon.