

# **Limonade à la rhubarbe**

De Serbi

## **Ingrédients**

- 6 ½ tasses d'eau
- ¾ tasse de sucre
- 4 ½ tasses de rhubarbe coupée en cubes
- Jus de 1 citron

## **Préparation**

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition.

Ajouter la rhubarbe.

Porter de nouveau à ébullition et laisser mijoter à feu doux environ 5 minutes.

Passer au tamis et laisser égoutter 10 minutes sans presser la rhubarbe.

Verser dans un pichet et ajouter le jus de citron.

Réfrigérer environ 4 heures.

Vraiment bon!