***Soupe de rhubarbe à la menthe poivrée***



***Pour 4 personnes***

4 belles tiges de rhubarbe

12 fraises

10 feuilles de menthe poivrée

10 feuilles de verveine

100g de cassonade

500ml d'eau

Retirez les extrémités tes tiges de rhubarbe et coupez-les en morceaux de 1.5cm d'épaisseur.

Dans une casserole portez l'eau et la cassonade à ébullition, mélangez pour bien dissoudre cette dernière puis incorporez les feuilles de menthe et de verveine.  Ajoutez ensuite les morceaux de rhubarbe dans le sirop, baissez le feu et laissez mijoter pendant 5 minutes.

Equeutez et coupez les fraises en 2 et incorporez-les dans la soupe 1 minute avant la fin de la cuisson.

Laissez refroidir.

Servez la soupe froide ou tiède accompagnée de [biscuits](https://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/tag/biscuits/) ou de [financiers](https://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/tag/financiers/)*.*