



Confiture de rhubarbe

- Une délicieuse confiture au goût sucré et acidulé, qui se marie parfaitement avec de la pomme ou de la fraise pour une touche de couleur dans vos petits-déjeuners !
- En fond de tarte ou sur du fromage frais, elle ajoutera de l'originalité à vos préparations.
-
-

MATÉRIEL

- Une casserole
- Une cuiller en bois
- Quatre pots d'environ 320g



INGRÉDIENTS

Pour 4 pots

1 kg de rhubarbe

800g de sucre

1 citron



LES ÉTAPES

1. Retirer les tiges dures et détailler la rhubarbe en morceaux
2. Laisser macérer 20 minutes dans le sucre et le jus de citron
3. Cuire le tout à la casserole 30 min
4. Mettre en pot à chaud, fermer et retourner les pots jusqu'à ce qu'ils tiédissent
5. Conserver jusqu'à 2 ans dans un endroit sec et à l'abri de la lumière

RECETTES
ÉCRITES
PAR :

