

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.



Ingrédients

Pour 4 pots

- 1 kg de rhubarbe
- 800 g de sucre
- 1 citron

Temps



20 minutes de préparation
et 30 minutes de cuisson

Préparation

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

Matériel



1 casserole



4 pots
de 320 g

Recette écrite par :