

metro



Confiture à la rhubarbe

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 1 Vote



Sans Gluten



Sans Lactose

2,5
LITRES

0:30
PRÉPARATION

1:00
CUISSON

1:30
TEMPS TOTAL

Ingrédients

2 kg Rhubarbe rose, non pelée
(4 1/2 lb)

60 ml Eau
(1/4 tasse)

1 Bâton de cannelle, environ 5 cm

1 Morceau de gingembre frais, pelé, environ 5 cm

1 l Sucre
(4 tasses)

500 ml Fraises fraîches
(2 tasses)

Préparation

Laver et couper la rhubarbe en morceaux d'environ 1,25 cm (1/2 po). Mettre dans une grande casserole avec l'eau et chauffer à découvert jusqu'à ébullition.

Ajouter le bâton de cannelle et le morceau de gingembre piqué à la fourchette à plusieurs endroits. Laisser mijoter à feu doux de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre.

Retirer la cannelle et le gingembre. Ajouter le sucre et les fraises. Poursuivre la cuisson en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.

Laisser bouillir à forte ébullition jusqu'à ce que le thermomètre à bonbons indique 110 °C / 225 °F, soit environ 20 minutes.

Écumer et laisser refroidir 10 minutes. Verser dans des bocaux chauds et stérilisés. Laisser refroidir et sceller.

Source : Metro

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
