



Confiture fraises et rhubarbe

PORTIONS

8 bocaux de 250 ml (1 tasse) chacun

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TREMPAGE

Stérilisation des bocaux vides: de 5 à 10 minutes
Stérilisation des bocaux pleins: 10 minutes

TEMPS DE CUISSON

30 minutes

Information nutritionnelle

Par portion de 30 ml (2 c. à soupe): calories 79; protéines 0 g; M.G. 0 g; glucides 20 g; fibres 0 g; fer 0 mg; calcium 9 mg; sodium 1 mg

Ingrédients

- 1 litre (4 tasses) de petites fraises coupées en dés
- 1 litre (4 tasses) de rhubarbe coupée en dés
- 1,5 litre (6 tasses) de sucre
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Dans une casserole en acier inoxydable, mélanger les fraises avec la rhubarbe, le sucre et le jus de citron. Porter à ébullition à feu doux-moyen en remuant fréquemment. Cuire à feu doux-moyen de 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la température de la préparation atteigne 105 °C (220 °F) sur un thermomètre à bonbons.
- 2 Au besoin, écumer la confiture après la cuisson.
- 3 Pendant ce temps, stériliser huit bocaux de 250 ml (1 tasse) chacun. Noter que même si la confiture est destinée à être réfrigérée plutôt qu'à être mise en conserve, il est important de suivre cette étape de stérilisation des bocaux vides.
- 4 Répartir la confiture chaude dans les bocaux chauds, en laissant un espace libre de 0,5 cm (1/4 de po) entre la confiture et l'ouverture du pot.
- 5 Stériliser dans une casserole 10 minutes. Cette confiture se conserve, sans stérilisation, de 2 à 3 mois au réfrigérateur. Elle ne se congèle pas