

Confiture de rhubarbe

- Une recette de confiture de rhubarbe toute facile à faire...



Ingrédients :

- 6 tasses (1500 ml) de rhubarbe, lavée, pelée et coupée en morceaux de 2 à 3 cm
- 2 tasses et demie (625 ml) de sucre
- 1 citron

Préparation :

1. Dans un grand bol, mettez vos morceaux de rhubarbe.
2. Arrosez votre rhubarbe avec le jus de citron.
3. Déposez le sucre sur la rhubarbe.
4. Mettre un papier Saran sur le bol et laisser macérer au réfrigérateur pendant toute une nuit. Cela permettra au jus de la rhubarbe de sortir et au mélange de confire.
5. Le lendemain, portez votre mélange à ébullition dans une grande casserole. Puis, diminuer à feu moyen pour laisser mijoter pendant 30 minutes.
6. Brasser très régulièrement. C'est de la confiture, ne faites pas les fous!
7. Verser dans des pots Mason propres.
8. Sceller les pots Mason dans un bain d'eau bouillante pendant 15 minutes.

Utilisez vos feuilles de rhubarbe pour faire un **purin de rhubarbe** (un puissant insecticide biologique et un répulsif contre les limaces)

“

Une bonne idée de conserves pour votre belle talle de rhubarbe dans le fond de la cour. La confiture de rhubarbe c'est très bon et ça fait changement :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)