

Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de repos : 12 h

Cuisson : 35 mn - Difficulté : Facile



Confiture de rhubarbe

- Lavez les tiges de rhubarbe et coupez-les sans les éplucher. Mettez-les dans un grand saladier, ajoutez le sucre et laissez macérer pendant 12 h environ.

> Préparation de la confiture

- Versez le jus de cette macération dans une bassine à confiture (ou bien une simple cocotte) et portez à ébullition à feu vif 10 mn en remuant régulièrement. Faites ainsi réduire de moitié le sirop.
- Ajoutez les morceaux de rhubarbe et laissez cuire doucement 20 à 30 mn. Attention à bien remuer régulièrement. Vous pouvez écumer, mais dans l'ensemble la rhubarbe produit assez peu d'écume.
- Mettez en pots et couvrez aussitôt.

Ingrédients

- 1 kg de rhubarbe
- 1 kg de sucre

Une confiture que l'on déguste au petit déjeuner. Idéal pour vous mettre de bonne humeur le matin !