



Confitures et Chutneys

Confiture de rhubarbe



2h40 **10 min** **30 min** **2h** **378**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

1 kg **Rhubarbe**
500 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
1 **Orange(s)**

Étape 1

Préparation de la rhubarbe

- 1 Laver les tiges de rhubarbe et les éplucher.
- 2 Il faut prendre soin de bien enlever les filaments.
- 3 Couper en tronçons de 3 à 4 centimètres.
- 4 Les mettre dans un saladier. Ajouter le sucre et le bâton de cannelle, couvrir et laisser reposer au moins 2 heures.
- 5 Zester une orange.

Étape 2

Cuisson de la confiture

- 1 Retirer la cannelle. Mettre la préparation dans une marmite.
- 2 Porter à ébullition puis cuire pendant une demie heure en remuant sans cesse.
- 3 Pour vérifier la cuisson, verser un peu de confiture sur une assiette. Si celle-ci s'étale lentement, elle est presque prête.
- 4 Ajouter le zeste d'orange et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.

Étape 3

Mise en pots de la confiture

- 1 Repartir la préparation dans des bocaux stérilisés.
- 2 Pour stériliser des bocaux, il suffit de les plonger dans l'eau bouillante au moins 10 minutes. Il faut faire de même avec les couvercles. Une fois la stérilisation faite, les égoutter sur un linge propre.
- 3 Laisser refroidir avant de fermer les bocaux.
- 4 Entreposer les confitures dans un endroit frais et sec.