

CONFITURE DE RHUBARBE



FACILE

PREPARATION : 15 MIN

CUISSON : 25 MIN

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1kg de rhubarbe ; 700g de sucre ; 2 gousses de vanille

PREPARATION :

- Epluchez la rhubarbe (c'est le plus long mais il faut bien le faire sinon on a des "fils" durs dans la confiture).
- Coupez-la en tronçons de 3-4 cm.
- Dans une grande casserole ou cocotte ou bassine à confiture hors du feu, mélangez la rhubarbe et le sucre.
- Laissez macérer 1h en mélangeant de temps en temps.
- Puis faites cuire à feu moyen, ajoutez les gousses de vanille fendues et coupées en 2.
- La confiture est cuite quand la rhubarbe prend une couleur blonde.
- Mettre en pots avec les gousses.

BONNE DEGUSTATION !