

Confiture de rhubarbe au gingembre



Confiseries **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Parmi les premiers plaisirs du printemps, nous retrouvons, avec joie, le goût acidulé de la rhubarbe !

Ingrédients

- 1 kg de rhubarbe
- 800 g de sucre
- 50 g de gingembre frais
- 20 cl de pinot blanc
- 2 cl de marc de champagne

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez la rhubarbe en petits dés. Pelez, lavez et râpez le gingembre.
- 2 Dans une casserole, faites chauffer le vin blanc avec 50g de sucre et le gingembre râpé jusqu'à complète évaporation du liquide. Ajoutez, alors le marc de champagne et réservez!
- 3 Mettez la rhubarbe dans votre bassine à confiture avec le reste du sucre et la préparation au gingembre. Portez à ébullition puis laissez cuire votre confiture en remuant de temps en temps.
- 4 Pendant ce temps, lavez et ébouillantez vos pots et vos couvercles. Laissez-les égoutter le temps de la préparation de la confiture.
- 5 Continuez de surveiller la confiture. Remuez-la régulièrement et surtout, faites le test de la goutte qui se fige dans l'assiette!
- 6 Ma confiture a pris au bout de 20 minutes. Mais, ce n'est qu'une indication! Cette valeur dépend de la rhubarbe, la printanière est toujours très juteuse.
- 7 Mettez la confiture en pots et retournez vos pots afin d'enlever l'air du pot. Ainsi, elle se gardera mieux. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

