

Confiture de rhubarbe



Confiseries

Facile

Pour : 15 personnes**Préparation :** 15 mn**Cuisson :** 10 mn

Ingrédients

- 1,25 kg de rhubarbe
- 1,3 kg de sucre
- 1 sachet de pec (gélifiant naturel)

Préparation

- 1 Nettoyez la rhubarbe puis coupez les tiges sans les peler. Déposez-les dans une grande casserole.
- 2 Ajoutez une partie du sucre (300 grammes). Laissez reposer pendant 15 minutes.
- 3 Versez petit à petit le sachet de Pec et mélangez. Portez à ébullition tout en remuant.
- 4 Lorsque le mélange est à pleine ébullition, versez le sucre restant et remuez régulièrement.
- 5 Comptez une minute de forte ébullition puis coupez votre feu et remuez encore pendant 5 minutes.
- 6 Versez dans des pots préalablement stérilisés.

Proposé par

Cuisine familiale▫ Retrouvez Marie-Ange sur son [blog "Cuisine familiale"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

