

Confiture framboises et rhubarbe



Confiseries **Facile**

Préparation : 15 mn

Repos : 5 h

Cuisson : 2 h

Une confiture facile pour de bonnes tartines ! Pour 8 pots.

Ingrédients

- 2 kg de bâtons de rhubarbe
- 500 g de framboises
- 1,5 kg de sucre canne
- 1 cc gingembre moulu
- 0,5 cc poivre 5 baies

Préparation

- 1 Coupez vos bâtons rhubarbe. Ajoutez les framboises, le sucre, le gingembre et le poivre 5 baies. Laissez reposer 12 h au frais.
- 2 Le lendemain, faites cuire à petits bouillons. Une fois cuite, mettez en pots, fermez et retournez le pot pour la conservation. Laissez refroidir et ajoutez de jolies étiquettes.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

