

Confiture de rhubarbe

Laver les tiges de la rhubarbe, si elle est fraîche, inutile de l'éplucher.
Les couper en morceaux de qqes cms de long.
Ajouter un citron coupé en tranches très fines.
A macérer dans 800 gr de sucre pour 1 kg de fruit pendant 12h.
A cuire en 2 fois 15 minutes.

Variantes

On peut ajouter 10 petites feuilles de romarin 10 minutes avant la fin de la cuisson et un verre de miel.

Rhubarbe banane

Mélanger même poids de bananes en tranches et de rhubarbe.
Plus les bananes sont mûres (même noires!) et meilleure sera la confiture. Recyclez les bananes oubliées !
Même proportion de sucre et citron.
Cuisson parfois un peu plus longue.

Rhubarbe et oranges

Même poids oranges et rhubarbe.
Ajouter un verre d'eau à la macération.
Même proportion de sucre et citron.

Rhubarbe et pommes

Même poids pommes et rhubarbes
Mêmes proportion sucre et citron

Rhubarbe et pruneaux

250 gr de pruneaux dénoyautés pour 1,5 kg de rhubarbe et 2 citrons en tranches fines.

Il paraît que c'est délicieux avec des **abricots secs ou frais**, je n'ai pas goûté encore !

Rhubarbe, fraises et bananes

Même poids de rhubarbe et de fraises.
1 citron et 800 gr de sucre par kg de fruits.