



LA CONFITURE DE RHUBARBE DE L'ATELIER DES PRESSOIRS

Ingrédients

3kg de rhubarbe

2 kg de sucre

1 sachet de sucre gélifiant pour confiture, zeste d'un citron, cardamome et gingembre selon goût.

Préparation

Cuire la rhubarbe avec un tout petit peu d'eau. Ajouter les autres ingrédients. 15 min. de cuisson environ.

Vérifier la consistance en versant quelques gouttes sur une assiette. La confiture devrait se solidifier en refroidissant.

Mettre en pots stérilisés (chauffés à 100° au four pendant la cuisson de la confiture).

Le secret de l'Atelier

Fermer les pots aussitôt remplis et conserver à l'abri de la lumière.