



Confiture rhubarbe-orange

Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn env.

Ingrédients

850 g rhubarbe
2 oranges
700 g sucre

Un peu de jus de citron ou une c.c. acide citrique (pour la conservation et la couleur)

Préparation

1. Couper la rhubarbe en petits tronçons
2. Laver les oranges et les couper en tranches très fines puis recouper chaque tranche en quatre
3. Mettre la rhubarbe, les oranges, le sucre et le jus de citron ou l'acide citrique dans une grande casserole.
4. Porter à ébullition à feu moyen en remuant régulièrement
5. Cuire environ 30 minutes : la confiture devient épaisse et translucide.
6. Verser en pots, stérilisés, retourner les pots en laissant refroidir.

Tant que le pot n'a pas été ouvert, la confiture se conserve 1 an dans un endroit frais et sombre

