



L'HERBE FOLLE  
PRÉSENTE

*La recette de  
confiture de  
rhubarbe*



# LA LISTE DES INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes environ

- 1 Kg de rhubarbe
- 800 g de sucre roux
- 1 citron

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes



## LA RECETTE

- ÉTAPE 1

Épluchez les tiges de rhubarbe et coupez les en morceaux de 2 ou 3 cm.

- ÉTAPE 2

Mettez les morceaux dans un saladier et recouvrez les avec le sucre et le jus de citron, puis mélangez. Laissez macérer une nuit.

- ÉTAPE 3

Transvasez ce mélange dans une casserole et portez à ébullition. Puis, laissez cuire 30 minutes en remuant très régulièrement. Il est possible de tester la cuisson de la confiture en vérifiant la consistance sur une assiette précédemment mise au congélateur.

- ÉTAPE 4

Mettez la confiture obtenue dans des pots, préalablement lavés et stérilisés. Fermez et retournez les pots.

*Petite astuce : Remplacez le sucre par un gélifiant naturel l'agar-agar*



## PRÉAMBULE

Si vous avez de la rhubarbe dans votre jardin, vous pouvez couper les tiges à partir du nœud, afin de conserver les racines de votre plant. Vous pouvez repérer les parties prêtes à être coupées grâce à leurs larges feuilles.





## ÉTAPE N°1

Triez les éléments abîmés de votre rhubarbe, épluchez et enlevez les filaments des tiges, puis retirez les feuilles. Rincez plusieurs fois.





## ÉTAPE N°2

Coupez les tiges en morceaux de 2 à 3 cm et mettez les dans un saladier, puis recouvrez les avec le sucre et le jus du citron, puis mélangez.





## ÉTAPE N°3

Transvasez ce mélange dans une casserole et portez le à ébullition. Une fois à ébullition, laissez cuire 30 minutes en remuant très régulièrement. On peut tester la cuisson de la confiture en vérifiant sa consistance sur une assiette froide, préalablement réfrigérée.





## ÉTAPE N°4

Lavez votre récipient et stérilisez votre pot en verre en le faisant bouillir dans l'eau environ 20 minutes.

Versez la confiture, fermez et retournez votre pot.

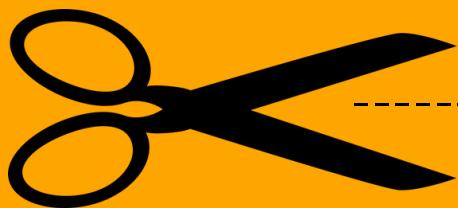




## ÉTAPE N°5

Si vous le souhaitez, vous pouvez étiqueter votre pot et y noter la date de fabrication.

Vous pouvez imprimer et découper le modèle ci-dessous.





## ÉTAPE N°6

Votre confiture est prête !  
Bon appétit !





## OPTION

Plutôt que de les jeter, vous pouvez utiliser les feuilles de rhubarbe en décoction répulsive contre les insectes, redoutable arme anti pucerons ! Pour cela, plongez les feuilles dans de l'eau bouillante, laissez macérer 24 h et pulvérisez sur vos plantes.

