

CONFITURE RHUBARBE POMME



Ingrédients pour 15 petits pots :

1.7 kg de rhubarbe (épluchée)

800 g de pommes (épluchées)

2.5 kg de sucre cristallisé

- Déposer la rhubarbe coupées en tronçons et les pommes en lamelles avec le sucre dans une bassine à confiture.
- Mélanger bien l'ensemble et laisser reposer 1 nuit pour que le sucre commence à fondre.
- Cuire 20 minutes à partir de l'ébullition, écumer en fin de cuisson.
- Remplir de suite les pots préalablement passés sous l'eau bouillante, fermer hermétiquement les pots et les retourner jusqu'à complet refroidissement.

