

Confiture de rhubarbe

Pour 5 bocaux de 250 ml:

- 4 tasses de rhubarbe tassée, hachée au robot (environ 10 belles branches de rhubarbe)
- 5 tasses de sucre
- 1/4 c. à thé de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé de muscade moulue
- 1/2 c. à thé de beurre ou de margarine (pour réduire l'écume)
- 1 sachet (85 ml) de pectine liquide

Préparer vos pots, vos bagues, vos couvercles et votre chaudron, selon votre méthode habituelle de cannage.

Dans une grande casserole profonde en acier inoxydable, mélanger la rhubarbe, le sucre, la cannelle et la muscade. Ajouter le beurre. À feu vif, porter à ébullition et bien mélanger. Ajouter la pectine liquide et continuer de bouillir à feu vif, pendant 1 minute, tout en remuant.

Retirer du feu et enlever l'écume à l'aide d'un écumoire.

Loucher la confiture chaude, dans les bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1/4 pouce.

Stériliser vos pots selon votre méthode habituelle, pendant 10 minutes (à une altitude de 1000 pi ou moins).

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette inspirée de: Bernardin)