

CONFITURE DE RHUBARBE ET DE POMMES À L'ÉRABLE

Ingrédients :

- 4 tasses (environ 1 ¼ lb/600 g) de rhubarbe coupée en tronçons de ¾ po (2 cm) d'épaisseur
- 3 pommes Royal Gala, pelées et coupées en dés
- 1 ½ tasse (300 g) de sucre
- ½ tasse (125 ml) de sirop d'érable
- ¼ tasse (60 ml) de jus de citron

Préparation :

1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition en remuant fréquemment. Laisser mijoter environ 15 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient tendres.
2. Verser dans des pots (chauds) et stérilisés en laissant ¼ po (5 mm) du bord. Congeler ou stériliser selon la technique*.

***Note :** j'ai fait un traitement à l'eau bouillante de 10 minutes; j'ai retiré la marmite du feu, ôté son couvercle et laisser reposer 5 minutes avant de sortir les pots; j'ai laissé reposer les pots 24 heures sans les bouger.

Rendement : 5 pots de 250 ml

Source : déclinaison d'une recette de Ricardo

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/4129-confiture-de-rhubarbe-et-de-pommes>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 30 juin 2017

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/06/confiture-de-rhubarbe-et-de-pommes.html>