

BEURRE DE RHUBARBE À L'ORANGE

Ingrédients :

- 8 tasses (920 g) de rhubarbe en dés
- 3 ½ tasses (700 g) de sucre
- 2 tasses (500 ml) de jus d'orange, fraîchement pressé (environ 5-6 oranges à jus moyennes)
- Le zeste finement râpé d'une orange

Préparation :

- Combiner les quatre ingrédients dans un grand chaudron.
- Porter à ébullition sur feu moyen, puis laisser mijoter à feu doux à découvert en brassant de temps en temps (aux 5 à 10 minutes) pendant un bon deux heures, ou jusqu'à ce que le tout épaississe et nappe bien le dos d'une cuillère. Le beurre sera épais et rose foncé.
- Passer le beurre au robot culinaire ou au mixeur plongeant pour obtenir une purée bien lisse. Remettre sur le feu et ramener à ébullition sur feu moyen en remuant de temps à autre. Laisser bouillir 2 minutes, puis retirer du feu (*brasser quelquefois*).
- Remplir les pots stériles et chauds en laissant ¼ de pouce (6,4 mm) d'espace sous le goulot. Stériliser ensuite à l'eau bouillante pendant 10 minutes.

Rendement: 4 à 5 pots de 250 ml

Source : déclinaison d'une recette de Jasmine Cuisine

<http://jasminecuisine.blogspot.ca/2010/10/beurre-de-rhubarbe-lorange.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 14 juin 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/06/beurre-de-rhubarbe-lorange.html>