

MARMELADE DE RHUBARBE

Ingrédients :

- 6 tasses (780 g) de rhubarbe fraîche ou congelée coupée en morceaux
- 6 tasses (1.2 kg) de sucre
- 2 oranges de taille moyenne

Préparation :

1. Laver et bien brosser les deux oranges. Assécher.
2. Dans une grande casserole, ajouter la rhubarbe et le sucre.
3. Broyer les oranges, incluant la pelure, dans un robot culinaire.
4. Ajouter la purée d'orange au mélange de rhubarbe.
5. Mélanger la préparation et faire chauffer à feu doux, le temps de faire fondre doucement le sucre.
6. Porter à ébullition. Baisser la température et laisser mijoter à découvert, en mélangeant souvent, pendant environ 1 heure. *(Cela a tendance à coller au fond, ne pas râcler le fond si vous constatez que cela arrive.)*
7. Retirer la casserole du feu; écumer.
8. Avec une louche, verser le mélange dans 8 pots (7 pour moi) de 250 ml stérilisés et chauds, en laissant un espace d'¼ po (6 mm) du bord. Enlever les bulles d'air et ajuster l'espace libre en ajoutant un peu de la préparation si nécessaire. Essuyer les bords. Centrer puis visser du bout des doigts les couvercles (chauds) sur les pots.
9. Placer les pots dans une grande marmite d'eau bouillante, en s'assurant que les pots soient entièrement couverts par l'eau. Porter la préparation à ébullition et laisser mijoter pendant 10 minutes.
10. Au bout de ce temps, retirer la marmite du feu, et ôter le couvercle. Laisser reposer 5 minutes.
11. Enlever les pots de la marmite et les déposer sur un linge. Laisser reposer pendant 24 heures sans bouger les pots.
12. Vérifier les sceaux d'étanchéité et ranger dans un endroit frais et sombre

Rendement : 8 pots de 250 ml (7 pots pour moi) Attention à cd que cela prenne au fond

Source : Sélection.ca

<https://www.selection.ca/cuisine/recettes/marmelade-de-rhubarbe/>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le jeudi 30 juin 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/06/marmelade-de-rhubarbe.html>

