

# Confiture de rhubarbe

## Ingrédients pour 1 personnes

rhubarbe  
sucre  
orange

# Peler les tiges de rhubarbe et les couper en petits morceaux. Ajoutez le même poids de sucre (ou un peu moins), des quartiers d'orange non pelée et laissez mariner 24 h.

# Recueillir le jus et le faire cuire pendant 7 mn.

# Remettre les morceaux de rhubarbe et d'orange dans le jus et faire cuire 15 à 20 mn.

# Mouliner puis mettre en pots.

Classification: confiture (plat), été (saison), facile (difficulté)

Origine: Madeleine notre tante

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo