

Confiture de rhubarbe

Pour 6 à 7 pots de 220g

Ingrédients	Indications de temps
<ul style="list-style-type: none">• 1,200 kg de rhubarbe, soit 1 kg net• 800 g de sucre cristallisé• Le jus d'un demi petit citron	Le 1^{er} jour Préparation : 15 min Macération : une nuit
Matériel	Le 2e jour Cuisson du sirop jusqu'à 105°C Cuisson : 10min après ébullition de la confiture
<ul style="list-style-type: none">• 1 grand bol• 1 passoire• 1 bassine à confiture• 6-7 pots de confitures• Papier sulfurisé	

Le détail qui change tout

La rhubarbe de printemps est la plus acidulée et la plus juteuse. Je ne pèle pas la rhubarbe, les fibres de sa peau permettent de garder les morceaux de rhubarbe plus entiers. Elle est d'une couleur rouge rose nacré, nuancée de vert. Certaines espèces de rhubarbe sont vertes et moins aqueuses, ce sont celles que je préfère. On peut récolter la rhubarbe jusqu'en septembre, en été, elle sera plus douce. Par temps chaud, sa chair sera caverneuse et desséchée, par temps pluvieux et un peu plus frais, elle donnera encore de belles tiges.

Délicieux avec

Des beignets ou des crêpes de fleurs d'acacia ou de fleurs de sureau. Essayez aussi cette confiture sur une brioche dorée et beurrée d'un beurre parfumé à l'orange.

Méthode

Le 1er jour

- Rincez la rhubarbe à l'eau fraîche, coupez les extrémités des tiges, fendez les tiges en deux dans le sens de la longueur puis détaillez-les en petits dés.
- Mélangez les dés de rhubarbe, le sucre et le jus de citron dans un grand bol, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé, mélangez de temps en temps pour bien faire fondre le sucre et laissez macérer au frais pendant une nuit.

Le 2e jour

- Le lendemain, versez cette cuisson dans une passoire. Réservez les dés de rhubarbe. Recueillez le sirop et versez le dans la bassine à confiture.
- Portez à ébullition. Ecumez soigneusement. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les dés de rhubarbe. Portez à nouveau à ébullition en mélangeant délicatement. Ecumez soigneusement et maintenez la cuisson à feu vif pendant 10 minutes environ en remuant délicatement.
- Vérifiez la consistance de la confiture en déposant quelques gouttes sur une petite assiette froide : elle doit légèrement gélifier.
- Ôtez la bassine du feu.
- Mettez aussitôt la confiture en pots et couvrez.