

Confiture de rhubarbe épicée

Pour 500g de confiture (2pots)

440g de rhubarbe épluchée ou pas

200g de sucre

70g de miel liquide

3 cm de gingembre frais pelé et râpé

2 pincées de baies de poivre voarsiperifery

Coupez la rhubarbe en gros morceau et mettez-la à macérer dans un saladier avec le sucre, le gingembre râpé et les baies de poivre écrasées. Mélangez et laissez reposer à température ambiante pendant 2 heures.

Versez le contenu du saladier dans une grande casserole et faites cuire à feu moyen pendant 45 minutes en remuant de temps en temps. Vous pouvez mixer la confiture un peu avant la fin de la cuisson pour réduire les morceaux mais ce n'est pas obligatoire. La confiture est prête lorsqu'en déposant une goutte sur une assiette froide celle-ci se fige rapidement. Verser la confiture dans un pot propre et sec fermez-le et retournez-le pour le stériliser avec la chaleur de la confiture.