



Confiture de fraises et rhubarbe facile à faire

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [POISSONS](#) - [RECETTES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 500 ML

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 tasses de rhubarbe, coupé en morceaux
- 2 tasses de fraises, équeutées et coupées en 4
- 3/4 tasse de sucre blanc
- 1 c. soupe de jus de citron frais

Préparation

1. Dans une petite casserole, combiner tous les ingrédients. Chauffer à feu medium en brassant régulièrement. Lorsque le mélange fera des bulles, réduire le feu à feu doux.
2. Laisser mijoter pendant 30 minutes ou jusqu'à consistance désirée en brassant régulièrement pour éviter que ça colle et brûle.
3. Conserver au réfrigérateur ou mettre en conserve en suivant **la méthode indiquée dans cet article**.