

Pâtisserie passion

Marmelade Rhubarbe

- 40 g Sucre
- 200 g Rhubarbe
- 20 g jus de citron jaune

1

Éplucher et couper votre rhubarbe, mettre à cuire dans une casserole avec le sucre et le jus de citron à feu doux.

Si votre rhubarbe est très fraîche, vous pouvez la faire dégorger avec du sucre entre 1 et 2 heures. Cela évite d'avoir une marmelade liquide ou de trop la cuire pour faire évaporer l'eau.

Poids de la recette	260g
Temps de préparation	15 min
Temps conservation cuite	1 semaine
Congelation cuit	oui



Cliquer pour aller sur le site



Cliquer pour voir la vidéo

NOTE