

## Confiture de rhubarbe au gingembre

### Ingrédients

pour 2 bocaux d'une contenance de 8 dl

1 kg de rhubarbe, coupée en petits morceaux

750 g de sucre

1 citron, zeste râpé et 1 cs de jus

75 g de gingembre confit, haché



### Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients et les cuire 10-15 minutes à feu moyen en remuant jusqu'à obtention d'une confiture.
2. Verser dans des bocaux chauds et propres, fermer aussitôt.

Durée de conservation: 1 an.

### Valeurs nutritionnelles

Un décilitre contient: 210 kcal; protéines: 0 g; lipides: 0 g; glucides: 51 g.