

Mardi 19 janvier 2016

MARMELADE DE RHUBARBE À LA BANANE

Ingrédients (pour 4 personnes)

2 kg de rhubarbe

6 oranges

6 bananes

3 citrons

sucres en poudre ---> 800 g par kilo de compote de fruits

Préparation :

Gratter et couper la rhubarbe en petits morceaux.

Peler les oranges à vif et les découper en rondelles.

Peler et couper les bananes en morceaux.

Dans une grande marmite, mettre tous les fruits (à part les citrons) et porter à ébullition.

Laisser cuire en compote environ 15 min en remuant.

Peser la compote et ajouter 800 g de sucre par kilo de compote.

Faire bouillir et laisser cuire 20 min en surveillant et en remuant de temps en temps.

Ajouter le jus de citron. Laisser bouillir encore 5 min ; écumer et mettre en pots.