



## ***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.**