



Confiture de rhubarbe



Rezept für 4

Ingrédients

500 g de rhubarbe pelée
et coupée en dés
250 g de sucre gélifiant
10 g de pectine (qualité
bio naturelle)

Préparation

Mettre les fruits dans un plat en porcelaine. Mélanger le sucre gélifiant et la pectine, et verser sur les fruits. Placer le plat au niveau 1 dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire à la vapeur avec la fonction Vapeur pendant 10 minutes à 100 °C. Poursuivre la cuisson pendant 30 minutes à 150 °C avec la fonction Air chaud avec vapeur. Retirer le plat du four et verser la masse dans un saladier. La battre vigoureusement au fouet pendant 5 minutes jusqu'à obtenir un mélange homogène. Verser ce mélange dans des bocaux préparés à cet effet et les fermer. Placer les bocaux sur un bac de cuisson perforé au niveau 1 dans l'espace de cuisson encore chaud et les stériliser pendant 30 minutes à 100 °C avec la fonction Vapeur. Sortir les bocaux du four, les laisser refroidir, puis les conserver au frais.



Anrichten

Niveaux de cuisson pour préparation

Avec préchauffage - Niveau 1

10 minutes | Vapeur 100 °C

30 minutes | Air chaud avec vapeur 150 °C

Niveau de cuisson pour stérilisation

Avec préchauffage - Niveau 1

30 minutes | Vapeur 100 °C