

Confiture [allégée] de rhubarbe avec une touche de fleurs de sureau et stérilisation



“ Une petite touche de fleur de sureau, ça vous dit? Ma voisine m’a donné envie d’utiliser le mélange sureau rhubarbe en confiture. Me voici donc repartie pour une seconde série de confitures printanières... avec la rhubarbe de mon jardin et les fleurs de sureau cueillies dimanche dernier au goûter de notre AMAP. Une recette amalgame entre celle de la [confiture de rhubarbe peu sucrée et méthode de stérilisation adaptée](#) et celle du [sirop de fleurs de sureau](#). ”

Les Ingrédients :

- 1 kg de tiges de [rhubarbe](#) (prête à l’emploi)
- 100 g (≈ 20 ombelles) de [fleurs de sureau](#)
- ½ [citron](#)
- 200 à 250 g de sucre (ici de canne blond)

Les Étapes :

Stérilisation des pots en verre (soit 2-3 bocaux de 385 ml) et leur couvercle à vis (ou capsule ‘twist off’) :

- Déposez les pots ou bocaux en position couchée sur les grilles du four, en prenant soin de diriger l’ouverture des contenants vers le fond du four. Chauffez ensuite le four à 110°C. Lorsque cette température est atteinte, comptez au moins 1 heure de stérilisation. Attention! Il faut déposer les pots dans un four froid.
- Pour ce qui est des couvercles, déposez-les dans une casserole remplie d’eau. Comptez au moins 20 minutes de stérilisation dans une eau frémissante et ce à partir du point d’ébullition.

Confiture – Étape 1 (Pour commencer) :

- Déposez la rhubarbe prête à l’emploi coupée en cubes avec le sucre dans une grande casserole.
- Couvrez et laissez reposer le temps que la rhubarbe rende son eau de végétation (1 nuit).

Confiture – Étape 2 (Fleurs de sureau) :

- Déposez les fleurs de sureau dans une mousseline (ou un gaze refermé). Déposez la mousseline de fleurs de sureau dans la casserole en prenant soin de l’immerger dans la rhubarbe. Amenez à ébullition et laissez frémir pendant 5 minutes. Éteignez le feu. Déposez les tranches de citron sur la mousseline de fleurs de sureau. Couvrez puis laissez reposer pendant 24 heures.

Confiture – Étape 3 (Préparation du sirop de sureau) :

- Le lendemain, retirez la mousseline et les tranches de citron que vous presserez afin de

récupérer l'eau de végétation. Faites légèrement chauffer la rhubarbe dans son eau de végétation. Retirez la rhubarbe à l'écumoire. Égouttez les morceaux en prenant soin de récupérer tout le jus de rhubarbe que vous ajouterez au sirop resté dans la casserole. Amenez le sirop doucement à ébullition. Réduisez le feu et laissez cuire, en surveillant constamment, le temps que le sirop réduise de 2/3. Ainsi vous concentrerez le sirop, donc les sucres !

Confiture – Étape 4 (Cuisson de la rhubarbe dans le sirop de sureau) :

- Remettez les cubes de rhubarbe dans la casserole de sirop et faites cuire à frémissement pendant au moins 10 minutes (idéalement 15 à 20) en prenant soin de laisser la louche dans la casserole contenant la confiture. Cela permettra de stériliser la louche en même temps que la confiture. Plus vous cuirez la rhubarbe (ou les fruits) moins ils seront fermes.

Confiture – Étape 5 (Mise en bocaux) :

- Avec la louche stérile, versez la confiture bouillante dans les bocaux stérilisés à 110°C et tout juste sortis du four. Au contact de la confiture bouillante (plus de 100°C) l'absence de choc thermique ne fera pas éclater le bocal en verre.
- Déposez les couvercles en prenant soin de ne pas toucher l'intérieur du couvercle.
- Scellez les couvercles en les vissant à l'aide d'un torchon propre.
- Je ne renverse jamais les bocaux côté couvercle! En fait, si la partie métallique du couvercle se trouve à être légèrement abîmée (invisible à l'œil nu), cela favorisera l'oxydation de vos conserves... soit leur noircissement et un goût métallisé.

Vérification de la stérilisation et conservation :

- Une fois les couvercles vissés, laissez refroidir les bocaux à température ambiante. En refroidissant, les couvercles seront aspirés par la succion causée par la chaleur interne des bocaux. Vous entendrez à ce moment un 'ploc!'. C'est à ce moment qu'ils deviennent hermétiques. Afin de s'assurer que tous les bocaux sont hermétiques, appuyez avec votre doigt au centre des couvercles : ils sont hermétiques s'ils ne bougent pas. Dans le cas contraire, si les bocaux sont froids et que de l'air y entre (vous entendrez un petit 'pschhh – pschhh!' à la pression et décompression du doigt)... alors ils ne sont pas hermétiques!
- Dans le cas où un bocal ne serait pas hermétique... pas grave, conservez-le au frais et consommez la confiture!
- Dans le cas où les bocaux sont hermétiques, conservez-les dans un endroit sombre et aéré.
- Une fois entamée, la confiture se conservera entre 2 à 8 semaines au réfrigérateur avant que la moisissure ne vienne s'y installer. Si tel est le cas, raclez les moisissures avec une cuillère et changez de couvercle (propre). Vous pouvez quand même la consommer. Sachez qu'à partir de la première apparition des moisissures, la confiture devra être consommée très rapidement. Pour éviter de la perdre, l'idéal est de les cuisiner. Vous pouvez en faire des sablés à la confiture ou encore des tartes.

Et Que Dire De Plus ?

- [Sirop artisanal de fleurs de sureau!](#)
- [Confiture de rhubarbe peu sucrée et méthode de stérilisation adaptée.](#)
- [Comment réussir sa confiture de fraises allégée en sucres ajoutés?](#)