

CONFITURE DE FRAISES & RHUBARBE

RECETTE JUIN 2020

Quantité de base

- 0,5 Kg de fraises
- 0,5 Kg de rhubarbe
- Sucre : env. 750-800 grammes
- 1 citron bio
- 3 gr. d'agar-agar par litre de mélange

Préparation

1. Rincer les fraises, sécher au papier ménage, les équeuter et les couper
2. Rincer la rhubarbe, sécher au papier ménage et la découper
3. Préparer le sucre
4. Mélanger les fraises, la rhubarbe, le sucre et le jus de citron et laisser reposer 12 heures au frais

Cuisson

1. Préparer les pots (laver à l'eau bouillante puis laisser sécher) ;
2. Déposer le mélange dans une grande casserole ;
3. Monter à ébullition, mettre l'agar-agar ;
4. Maintenir la cuisson pendant 20 minutes à feu moyen ;
5. Vérifier la nappe (une goutte de confiture sur une assiette préalablement refroidie) avant de mettre fin à la cuisson.

Mettre en pot les fermer puis les retourner... laisser refroidir.