

Confiture fraises rhubarbe



Pour 4 pots

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

- **335 g de rhubarbe**
 - **250 g de fraises**
 - **350 g de sucre blond à confiture (100 % végétal)**
- ou
- **300 g de sucre cristal + 3 g d'agar-agar**

Stérilisez les pots : Soit en les plaçant dans l'eau bouillante ou dans le four à 100° C pendant 10 minutes. *Je profite d'une cuisson pour le faire.*

Épluchez et coupez la rhubarbe en petits morceaux.

Lavez et équeutez les fraises.

Dans un saladier mélangez les morceaux de rhubarbe et le sucre et laissez macérer pendant 2 heures (minimum).

Égouttez les morceaux de rhubarbe en conservant le sirop obtenu.

Placez les morceaux de rhubarbe dans le panier cuisson et le sirop dans le bol.

Programmez **10 minutes/100°/vitesse 1** sans le gobelet.

A la fin du programme, ajoutez la rhubarbe et les fraises dans le sirop et programmez **10 minutes/100°/fonction sens inverse/vitesse mijotage** sans le gobelet. Vous pouvez mixer à la fin du programme **5 secondes/vitesse 4** ou pas si vous souhaitez conserver des morceaux.

Si vous utilisez de l'agar-agar, diluez-le dans un peu d'eau et ajoutez-le 2 minutes avant la fin de la cuisson.

A la fin du programme, versez la confiture dans les pots. Fermez-les immédiatement et retournez-les jusqu'à refroidissement.

Conservez dans un endroit frais plusieurs semaines voire mois sans problème.

Une fois le pot entamé, conservez-le au réfrigérateur.