



CONFITURE DE FRAISES ET DE RHUBARBE

INGRÉDIENTS.....

Afin d'obtenir +/- 12 bocaux d'une contenance de 370 ml, il faut :

- 2,4 kg de fraises
- 2,4 kg de rhubarbe
- 1,2 kg de sucre gélifiant (ou 1,4 kg de sucre cristallisé)

ETAPES.....

1. Laver les tiges de rhubarbe après les avoir débarrassées des feuilles. Peler les tiges et retirer les fils fibreux.
2. Couper la rhubarbe en dés.
3. Faire cuire la rhubarbe à feu doux avec un fond d'eau pendant la préparation des fraises.
4. Laver soigneusement les fraises, les équeuter et les couper en 4 (voire plus si elles sont grosses).
5. Ajouter les fraises et le sucre dans la casserole contenant la rhubarbe. Mélanger.
6. Laisser cuire à feu doux pendant environ 15 minutes.
7. Remuer souvent afin d'éviter que la préparation n'accroche pas dans le fond de la casserole et écumer.
8. Porter à ébullition durant 4 minutes au moins et vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette : la confiture doit couler doucement.
9. Procéder immédiatement à la mise en bocaux de la confiture.
10. Fermer les bocaux en utilisant une capsule neuve. Veiller à bien serrer cette dernière.
11. Retourner les bocaux quelques instants puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.



Astuce : ne pas utiliser de bocaux à fermeture métallique car il sera plus difficile de les retourner juste après remplissage.

(Source: MOLHAN S., Waremmé, mai 2015)