

Confiture rhubarbe fraise vanille

La fraise et la vanille pour adoucir l'acidité de la rhubarbe,

Pour 3 pots de de 250 g



Ingrédients

- 500 g de fruits au total
- 250 g de sucre
- 3 g d'agar-agar
- 1 cuillère à café de vanille liquide

3 pots à confiture

Cette confiture est deux fois moins sucrée qu'une confiture classique grâce à l'agar qui aide à gélifier. Elle se conserve néanmoins moins longtemps.

Préparation

1. Préchauffer le four à 120°C. Laver soigneusement les pots de confiture et les essuyer avec un torchon propre. Puis les placer dans le four couvercle ôté, le temps de la préparation de la confiture pour les stériliser
2. Eplucher la rhubarbe et la détailler en tronçons de 2 cm. La laver sous l'eau claire.
3. Nettoyer les fraises et ôter les queues. Les couper en deux.
4. Dans une marmite en fonte, placer les fruits propres. Recouvrir du sucre et placer sur le feu pour faire bouillir.
5. Dès le premier bouillon, ajouter la vanille, baisser le feu et laisser cuire une vingtaine de minutes.
6. Ajouter l'agar-agar, remettre à bouillir deux minutes.
7. Mixer le tout puis verser dans les pots à confiture en remplissant le plus possible tout en veillant à ne pas laisser de confiture en dehors du pot.
8. Refermer les pots immédiatement en prenant soin de ne pas se brûler. Puis les retourner.
9. Laisser prendre à température ambiante une journée avant de consommer.

La photo est de moi mais je veux bien la prêter à condition qu'on mentionne mon nom