

Confiture fraises rhubarbe

10 bouches



jusqu'à 15 Min.



Ingrédients:

Pour la recette:

600 g fraises

400 g de rhubarbe

1 paquet de Sucre Gélifiant Gelfix

Fraise de Dr. Oetker

1 La préparation:

Lavez les fraises, égouttez-les, séchez-les dans du papier absorbant et équeutez-les. Coupez-les en petits morceaux et pesez 600g.

2 Lavez la rhubarbe, égouttez-la, coupez les extrémités et les feuilles. Coupez la rhubarbe en petits bâtonnets et pesez 400g.

3 Dans un faitout ou une marmite, placez les fruits, ajoutez le sucre gélifiant Gelfix Fraise de Dr. Oetker et mélangez bien. Portez le tout à ébullition sur feu vif. Maintenez l'ébullition env. 3 min. supplémentaires à gros bouillons en remuant constamment, puis retirez du feu.

4 Retirez l'écume si nécessaire. Remplissez immédiatement les pots préalablement ébouillantés à ras bords. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer env. 5 min.