

Confiture rhubarbe-noisettes

- 1kg de rhubarbe
- 400 g de sucre
- 140 g de noisettes fraîches
décortiquées et coupées en petits
morceaux
- 2 g d'agar agar (1 cuillère à
café)



--> La veille, couper la rhubarbe en tronçons et mélanger avec le sucre, laisser reposer toute la nuit. Le lendemain ajouter les noisettes et mettre à cuire: compter 10 mn après ébullition. Récupérer un peu de jus, y dissoudre l'agar agar et ajouter à la confiture. Redonner un bouillon et cuire 1 mn en remuant.

Bon appétit !!

