

CONFITURE RHUBARBE, ABRICOTS SECS & VANILLE

Pour 4 à 5 pots selon leur taille



1 kg de rhubarbe surgelée ou fraîche en saison

300 g d'abricots secs

1/4 l d'eau tiède

800 g de sucre blond de canne

1 jus de citron

les graines d'une gousse de vanille

- 1 Faire tremper les abricots secs dans l'eau tiède pendant 1 nuit pour les faire gonfler.
- 2 Dans un grand faitout ou une bassine à confiture, mettre la rhubarbe (lavée, épluchée et coupée en tronçons si elle est fraîche), le sucre, les abricots égouttés et coupés en morceaux, le jus de citron et les graines de vanille.
- 3 Faire cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la rhubarbe se délite soit 20 à 30 min.
- 4 Mixer ou laisser les morceaux (au choix) et mettre en pot stérilisés à l'eau chaude et séchés à l'air libre.
- 5 Visser le couvercle et garder à l'envers jusqu'à complet refroidissement.
- 6 Conserver au frais après ouverture.