

# Gelée de rhubarbe, *version Thermomix* *ou pas...*



Pour 2 à 3 pots, selon la taille :

800 g de rhubarbe à tige rouge

500 g de sucre à confiture

\*\*\*\*\*

- Commencer par stériliser les pots et les faire sécher, tête en bas, sur un torchon.
- Laver rapidement la rhubarbe et la couper en gros tronçons, sans l'éplucher (c'est ce qui permet d'obtenir la couleur rosée).
- Mettre la rhubarbe dans un mixeur (ici, c'est Momo qui bosse !) et réduire le tout en purée.
- Egoutter la purée obtenue, dans un saladier, à travers une passoire à trous très fins ou mieux, un chinois recouvert d'un linge. Laisser le jus s'écouler en pressant à l'aide d'une cuillère.
- Récupérer 60 cl de jus de rhubarbe et le mettre dans une casserole avec le sucre à confiture. Mélanger.
- Faire bouillir le mélange, pendant 5 minutes, en remuant régulièrement et en retirant l'écume.
- Remplir les pots, les fermer et les retourner jusqu'à refroidissement.

BETTES  
SANDRA