



CONFITURE AUX FRAISES ET RHUBARBE, PARFUMÉE A LA VANILLE ET AU POIVRE ROUGE



A savoir : cette confiture contient moins de sucre, du coup elle doit être consommée rapidement. La confiture est prête dès qu'elle atteint les 105°C, si vous n'avez pas de thermomètre à sucre, placez une soucoupe froide au congélateur au moment où vous démarrez la cuisson. Quand le sirop vous semble avoir suffisamment épaissi, versez-en un peu sur la soucoupe très froide : la goutte doit se figer et ne pas couler. Les pots doivent être parfaitement propres : lavez-les avec de l'eau bouillante, puis mettez-les dans un four préchauffé à 100°C pendant 10 minutes.

Ingrédients pour 2 pots : 300gr de fraises lavées et équeutées, 300gr de rhubarbe épluchée, 360gr de sucre semoule, le jus d'un demi citron, 1/2 gousse de vanille, 1 c. à café de poivre rouge Pondichéry Thiercelin.

Coupez les fraises en morceaux et mélangez-les avec 120gr de sucre dans un saladier. Coupez la rhubarbe en petits morceaux, puis ajoutez 240gr de sucre et mélangez bien, ensuite versez-la dans une casserole en acier et laissez compoter une dizaine de minutes à feu moyen. Ajoutez ensuite les fraises, le jus de citron, la gousse de vanille fendue et le poivre. Cuisez 20 minutes en mélangeant de temps en temps. Transférez-la dans les pots propres et bien secs, fermez et retournez-les aussitôt pour créer un vide d'air et ne pas avoir à stériliser.