

Confiture fraises rhubarbe, *Version Thermomix*



Il faut :

300 g de fraises

500 de rhubarbe épluchée

500 g de sucre à confiture

1 jus de citron

- Mettre les fraises et la rhubarbe, épluchée et effilée, dans le bol du Thermomix, avec le sucre à confiture et le jus de citron.
- Programmer 20 min / Varoma / V.2, en mettant le panier sur le couvercle, pour éviter les projections.
- Vérifier la consistance de la confiture (faire le test de la goutte sur une assiette froide. Si ça fige rapidement, c'est tout bon !). Au besoin, ajouter quelques minutes de cuisson supplémentaire, si la confiture semble trop liquide.
- Mixer quelques secondes, si on préfère une texture sans morceaux.
- Verser dans les pots, préalablement stérilisés, fermer le couvercle et retourner le tout, jusqu'à refroidissement complet.

BK
sandra