

CONFIPOTE RHUBARBE & CERISE

Pour 4 pots
Préparation : 10 min
Repos : 3-4 heures
Cuisson : 1 petite heure



1 kg de rhubarbe épluchée
600 g de griottes surgelées
les graines d'une gousse de vanille
500 g de sucre blond de canne
2 g d'agar agar

Mettre la rhubarbe, les cerises, le sucre et la vanille dans une grande bassine. Mélanger délicatement, couvrir et laisser reposer 3-4 heures.

Porter le contenu de la bassine à ébullition puis réduire le feu et faire "compoter" 1 heure à feu doux.

Au bout de ce temps, ajouter l'agar agar, mélanger puis laisser bouillonner pendant 2 à 3 min.

Répartir la confipote dans des pots préalablement ébouillantés et séchés à l'air libre, visser les couvercles de suite et retourner les pots et laisser refroidir.

Etiqueter puis déguster (garder au frais après ouverture) ou en glisser un dans la valise ... ou les ranger dans un endroit frais et sec jusqu'au retour des vacances.