

## Confiture de rhubarbe et fraises des bois



Pour deux petits pots environ :

- 500g de **rhubarbe** (un peu rose de préférence, pour obtenir une couleur bien acidulée...)
- 300g de **sucre**
- 1 petite barquette de **fraises des bois** (environ 100g) (à défaut, des **Mara** des bois, ou des fraises d'une autre variété selon la saison)
- le jus d'un demi-**citron**

Eplucher un peu la rhubarbe si elle est filandreuse. Tailler les tiges en deux dans la longueur puis découper en tronçons de 2 cm de long environ.

Couvrir avec le sucre et laisser macérer à température ambiante pendant 12 heures environ.

Au bout de ce temps, ajouter le jus du demi-citron et les fraises des bois entières. Faire cuire à feu vif jusqu'à atteindre le point de gélification (105°C environ). Mettre en pots, retourner les pots fermés quelques minutes, puis laisser refroidir.

Consommer dans les 6 mois et conserver en lieu frais.

<http://www.nataliakriskova.com/article-18517600.html>

© *Du chant plein les casseroles...*