**Confiture fraises et rhubarbe**

A chaque fois qu'on mélange plusieurs fruits dans une confiture, il faut bien réfléchir au résultat final que l'on souhaite afin de trouver les proportions idéales.

Ici, je voulais retrouver un peu de l'acidité de la rhubarbe... avec la douceur de la fraise...

800g de rhubarbe épluchée (comptez quasiment 1 kg au départ)

600g de fraises lavées

1 kg de sucre à confiture

Couper la rhubarbe en tronçons de 1 cm.

Couper les fraises en dés.

Dans un grand saladier, mélanger les fruits et le sucre.

Laisser macérer 2 heures.

Ensuite, verser le tout dans une bassine à confiture ou un faitout à fond épais.

Porter à ébullition puis laisser à petits bouillons pendant 15 minutes.

S'il subsiste de gros morceaux de fruits et que vous n'aimez pas ça, utilisez un mixeur plongeant pour rendre la confiture un peu plus fluide.

Moi, je fais quelques coups de mixeur mais je laisse des morceaux.

Pendant la cuisson, stériliser des bocaux en les plongeant dans un grand volume d'eau bouillante (ainsi que leur couvercle) puis en les retournant sur un torchon propre.

Dés que la confiture est prête, la verser dans les pots stérilisés en évitant de salir les bords.

Fermer aussitôt les pots et les retourner quelques minutes.

Préparer de jolies étiquettes, couper des bouts de tissus et décorer vos pots de confiture maison.

