

CONFITURE DE RHUBARBE



Ingrédients :

- 350 g de rhubarbe
- 300 g de gel suc ou confisuc
- 10 g de sucre vanillé

Préparation:

- éplucher les tiges de rhubarbe et détailler les tiges en morceaux de 2 cm de long
- mettre la rhubarbe dans le bol puis ajouter le sucre et mixer pendant 10 secondes à vitesse 2
- puis cuire 10 minutes à température varoma, à vitesse 1
- dès l'ébullition, mettre le gobelet pour éviter les éclaboussures et régler 7 minutes à 100° vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, verser la confiture dans des pots, les fermer avec un couvercle et laisser refroidir