



Ingrédients :

- 1,2 kg de fraises
- 800 g de rhubarbe
- 1,6 kg de sucre
- 2 gousses de Vanille
- 1 clou de girofle

Préparation

Etape 1

- Equeuter les fraises et les couper en 2.
- Eplucher la rhubarbe et la couper en tronçon, mélanger le tout avec le sucre et la vanille.
- Faire maturer 1 heure afin que le sucre fonde un peu.

Etape 2

- Porter à ébullition et prendre soin d'écumer.
- Donner un bouillon de 6 mn environ bien régulier tout en remuant au fond de la casserole afin que cela n'attache pas.

Etape 3

- Stériliser les pots au four à 100°C pendant 5 mn, puis verser la confiture chaude dans les pots.
- Bien remplir les pots jusqu'en haut.
- Fermer avec le couvercle puis retourner les pots, pour les mettre sous pression.
- Au bout d'une heure retourner les pots.