

CONFITURE RHUBARBE-TOMATE-GINGEMBRE-VANILLE

Pour 3 grands pots et 3 petits

Préparation : 15 min

Cuisson : 30-35 min

Repos : 1 nuit au frais



750 g de rhubarbe

750 g de tomates (branchées pour moi)

1 citron bio pour son zeste & son jus

2 cm de gingembre

les graines d'1 gousse de vanille ou 1/2 cuillère à café de vanille en poudre

1 kg de sucre blond de canne

2 g d'agar agar

Faire bouillir de l'eau non salée pour y tremper les tomates pendant 10 secondes, les peler puis les couper en deux, en ôter le cœur et les pépins. Couper leur chair en dés.

Laver et essuyer les tiges de rhubarbe puis les couper en tronçons.

Mettre fruit+légume dans un grand saladier, ajouter le sucre blond de canne, le zeste et le jus de citron, les graines de vanille, le gingembre pelé & râpé ou haché. Couvrir et réserver au frais pour une nuit.

Le lendemain, transvaser le mélange dans un faitout ou une bassine à confiture, porter à ébullition puis baisser le feu et faire cuire à petits bouillons pendant 30 à 35 min. Ecumer de temps en temps. Pendant la cuisson, ébouillanter les pots à confiture et leurs couvercles propres. Les égoutter et les laisser sécher sur un torchon propre.

Quand la confiture est cuite et si elle vous paraît trop liquide, ajouter l'agar agar, bien mélanger et poursuivre l'ébullition pendant 2-3 min.

Mettre en pot, visser le couvercle de suite et retourner les pots tête en bas. Les laisser complètement refroidir ainsi.