



Confiture de rhubarbe avec Jell-O

Préparation : 20 minutes, **Cuisson :** 10 minutes, **Portions:** 24

Ingrédients :

5 tasses de rhubarbe fraîche, hachée

4 tasses de sucre

1 conserve d'ananas broyés, égouttés

1 paquet 6 onces de gelée en poudre à saveur de fraise (de type Jell-O)

Méthode de préparation :

Dans une grande casserole, mélanger la rhubarbe, le sucre et l'ananas. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Bouillir 10 minutes en brassant fréquemment.

Après que le mélange ait bouilli 10 minutes, retirer du feu et ajouter la gelée en poudre. Transférer le tout dans des pots stérilisés, sceller et placer dans un bain d'eau bouillante pendant 15 minutes. Laisser refroidir dans un endroit sans courants d'air. Réfrigérer.

Cette recette peut se faire avec du Jell-O aux fraises ou aux framboises!!!



