



## *Confiture de rhubarbe et pommes de Francine*

*Pour environ 8 pots:*

### *Ingrédients :*

*3.3 livres de rhubarbe (poids après épluchage)*

*2.2 livres de pomme (poids après épluchage)*

*3.3 livres de sucre*

### *Préparation :*

*Éplucher et couper en tronçons la rhubarbe. Éplucher et couper les pommes en dés.*

*Mettre les fruits dans un grand chaudron, mélanger avec le sucre.*

*Laisser reposer 1 heure pour que les fruits fassent du jus.*

*Cuire à petits bouillons pendant 1 heure en remuant régulièrement.*

*À mi-cuisson, je mixe grossièrement avec un mixeur plongeant (pensez à baisser le feu pour ne pas vous brûler).*

*Mettre la confiture dans les pots avec une louche. Bien fermer le couvercle et retourner sur le plan de travail.*

*C'est une autre confiture que j'aime bien.*



