CONFITURE À LA RHUBARBE ET AUX FRAMBOISES

Ingrédients (pour un pot de confiture) :

- 1 longue tige de rhubarbe
- 1 barquette de framboises
- 1 cuiller à soupe de miel
- 5 grammes de fleurs d'hibiscus séchées
- 0,5 litre d'eau
- 2g d'agar-agar

Recette :

1. Nettoyez et découpez une longue tige de rhubarbe en petits morceaux.
2. Dans une casserole, mettez 0,5 litre d'eau à bouillir. Ajoutez-y 5 grammes de fleurs d'hibiscus séchées pour en faire une infusion, ainsi que 2g d'agar-agar. Lorsque l'eau devient assez rose, retirez les fleurs d'hibiscus à l'aide d'une passoire.
3. Remettez la casserole à chauffer à feu doux. Ajoutez le miel et les morceaux de rhubarbe et laissez cuire pendant 15 minutes.
4. Dans un mixeur blender, versez le mélange ainsi que la barquette de framboises. Mixez puis mettez au frais. A déguster avec du pain aux céréales par exemple...