

CONFITURE BANANE POIRE AU COOK'IN



Ingrédients :

- 350grs de bananes (ou 500grs si vous ne mettez que des bananes)
- 150grs de poires
- 10g de Vitapris (je n'en avais pas, j'ai pris du sucre à confiture normal)
- 1 citron pressé
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide
- 1 cuillère à soupe de rhum ambré

Préparation :

- Mixer les bananes et les poires au Cook'In : régler le minuteur 30 secondes, vitesse 5, pour réduire les bananes et les poires en purée. Ajouter les sucres, le jus de citron, la vanille et le rhum.
- Régler le minuteur sur 20 minutes, température 100°C, vitesse 3. Penser à mettre le bol inox sur le couvercle, après avoir ôté le verre mesureur.
- Pendant ce temps, stériliser les pots de confitures. Pour cette quantité, 2 pots de confitures suffiront. Après cuisson, remplir les pots à ras-bord, fermer avec les couvercles et retourner les pots. Laisser refroidir avant de stocker dans un endroit tempéré, à l'abri de la lumière.