

Confiture de poires *et raisins secs*



Pour 3 pots de 250 ml ou 2 pots de 340 ml

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 16 minutes

- 600 g de poires (Comice pour cette recette)
 - 30 g de raisins secs (blonds ou noirs)
 - 350 g de sucre spécial confiture 100 % végétal
- ou
- 350 g de sucre cristal + 2 g d'agar-agar

Stérilisez les pots : En les plongeant dans l'eau bouillante ou dans un four chauffé à 100 ° C pendant 10 minutes.

Épluchez les poires, ôtez le trognons et coupez-des en morceaux.

Placez les morceaux de poires dans le bol du robot et mixez 5 secondes/vitesse 4.

Ajoutez les raisins secs et le sucre à confiture.

Programmez **16 minutes/100° /vitesse 2 sans le gobelet** mais avec le panier cuisson pour éviter les projections.

Si vous utilisez l'agar-agar, il faudra l'intégrer 2 minutes avant la fin de cuisson.

Dés la fin de cuisson, versez la confiture dans les pots. Fermez-les aussitôt et retournez-les jusqu'à refroidissement.

Collez des étiquettes sur les pots indiquant la date de la préparation et les fruits utilisés.

Vous pouvez éventuellement tremper les raisins dans du rhum avant de les ajouter aux poires.