

# Confiture de poires à l'orange



Pour un peu plus de 2 pot de 340 ml

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 16 minutes

- 600 g de fruits : 2 grosses poires + 1 orange non traitée
  - 360 g de sucre à confiture 100% végétal
- ou
- 360 g de sucre cristal + 1 g d'agar-agar

Stérilisez les pots : A l'eau bouillante ou en les glissant au four à 100 ° C pendant 10 minutes.

Prélevez le zeste de l'orange en fins filaments. Pelez l'orange à vif et coupez-la en gros morceaux.

Pelez les poires et coupez-les en morceaux.

Placez les fruits dans le bol avec le zeste de l'orange. Ajoutez le sucre. Mixez **4 secondes/vitesse 5** puis programmez **16 minutes/100° /vitesse 2 sans le gobelet** mais avec le panier cuisson posé sur le couvercle.

Si vous ajoutez de l'agar-agar, il faudra l'ajouter dans la dernière minute de cuisson.

Dés la fin de cuisson, répartissez dans les pots que vous fermerez aussitôt et retournerez jusqu'à refroidissement.

Vous pourrez ensuite coller des étiquettes indiquant le nom et la date de confection de la confiture.