

## Confit de pomme coing pruneaux



### Pour 2 pots

- 1 pomme ou 2 petites (la mienne était vraiment grosse)
- 1 coing
- 10 pruneaux
- 325 g de sucre blond (spécial confiture 100 % végétal) ou du sucre cristallisé.

Lavez les pots et ébouillantez-les ou placez au four à 100° C pendant 10 minutes. Laissez sécher sur un torchon propre.

Lavez et épluchez la pomme et le coing. Coupez-les en morceaux.

Placez tous les fruits dans le bol du thermomix. Mixez *30 secondes/vitesse 9*.

Ajoutez le sucre et programmez *14 minutes/100°/vitesse 2* en plaçant le panier cuisson sur le dessus pour éviter les éclaboussures.

En fin de cuisson, versez la préparation dans les pots jusqu'au bord. Fermez les pots et retournez-les immédiatement.

Attendez le complet refroidissement pour les retourner.

Vous obtiendrez une confiture très épaisse parfait pour étaler sur des crêpes ou sur une tranche de brioche.