

Confiture d'hiver

Clémentines, poires, pruneaux



Pour 2 pots de 340 ml + 1 plus petit

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 16 minutes

- 680 g de fruits (4 clémentines de Corse, 3 poires, 10 pruneaux)
- 1 gousse de vanille
- 380 g de sucre spécial confiture (100% végétal)

Stérilisez les pots soit dans l'eau bouillante ou 10 minutes au four à 100° C.

Placez les fruits épluchés et les grains de vanille dans le bol.

Mixez les fruits **4 secondes/vitesse 4**.

Recouvrez de sucre à confiture et programmez **16 minutes/100° /vitesse 2** sans le gobelet. Placez le panier cuisson sur le dessus, pour éviter les éclaboussures.

Remplissez les pots jusqu'au bord. Fermez-les et retournez-les immédiatement jusqu'à refroidissement.

Collez une petite étiquette sur les pots avec le nom et la date de préparation de la confiture.

Dégustez au petit déjeuner ou au goûter sur de la bonne brioche ou des crêpes.