

Confiture de cerises, version Thermomix



Il faut :

750 g de cerises

400 g de sucre à confiture

1 CS de jus de citron

- Ôter les noyaux des cerises.
- Dans le bol du Thermomix, mettre les cerises, le sucre à confiture et le jus de citron.
- Mixer 5 sec / V.4.
- Programmer 6 min / Varoma / Mijotage, en retirant le gobelet.
- Programmer ensuite 7 min / Varoma / Mijotage, en mettant le panier vapeur sur le couvercle du Thermomix, afin d'éviter les projection brûlante. *Ça peut monter assez haut lors de l'ébullition...*
- Pour finir, programmer 20 min / Varoma / V.1.
- La confiture est prête à être mise en pot. *S'il reste de gros morceaux et que n'aimez pas trop ça, on peut mixer quelques secondes, en mode Turbo.*
- Verser la confiture dans les pots, fermer les couvercles et retourner les pots, jusqu'à complet refroidissement.

