

Confiture de pêches blanches

Ingredients for 8 personnes

1 kg pêches blanches
1 nectarine
1 citron
800 g sucre à confiture

Plonger les pêches dans une casserole d'eau bouillante et les éplucher

Les couper en morceaux et enlever le noyau. Faire la même chose pour la nectarine

Ajouter le sucre et mixer 15 secondes vitesse 4, puis laisser macérer pendant au moins 1 heure.

Régler le thermomix 9 minutes thermostat Varoma vitesse 1

A l'ébullition, régler 6 minutes à 100 degrés vitesse 1 et demi (cuisson selon la marque du sucre à confiture)

Mettre en pot

Published by: elsamarie@AmisGourmands.fr on 30/09/2009 14:49