

Confiture Abricots Framboises



Pour 3 pots de 250 ml ou 2 pots de 340 ml

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 16 minutes

Pour un total de 600 g de fruits :

- 460 g d'abricots dénoyautés
- 140 g de framboises
- 360 g de sucre à confiture (100 % végétal)

ou

- 360 g de sucre cristal + 1 g d'agar-agar

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

Placez les abricots, les framboises et le sucre à confiture dans le bol du thermomix.

Mixez **4 secondes/vitesse 5**.

Programmez **16 minutes/100° /vitesse 2** sans le gobelet mais avec le panier cuisson sur le dessus éviter les éclaboussures.

Si vous utilisez l'agar-agar, ajoutez-le 1 minute avant la fin de cuisson.

Dès la fin du programme, versez la confiture dans les pots.

Fermez les pots et retournez immédiatement et laissez refroidir.

Collez de jolies étiquettes avec le parfum de la confiture et la date de sa réalisation.

Profitez de votre confiture avec des crêpes ou de la brioche.