

Marmelade d'agrumes



Pour un petit pot de confiture

Préparation : 5 minutes

Cuisson : En fonction de la quantité de pulpe

- 150 g de pulpe d'agrumes

- 90 g de sucre à confiture

Ébouillantez votre pot et laissez égoutter sur un torchon propre le temps de préparer la marmelade.

Placez la pulpe d'agrumes et le sucre dans le bol du thermomix. Réglez *9 minutes à 100°/vitesse 2* en ôtant le gobelet du couvercle.

En fin de cuisson vous pouvez mixer *5 secondes/vitesse 5*. En ce qui me concerne je ne le fais pas je la laisse telle quelle.

Versez la marmelade dans le pot. Fermez et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement. *Si vous consommez dans l'immédiat la marmelade vous n'aurez pas besoin de passer par cette étape.*

A déguster avec du pain grillé ou brioche.