

Thermomix

Confiture de pêches



Janvier Février Mars Avril Mai Juin **Juillet** Août Septembre Octobre Novembre Décembre

Ingrédients

- 1 kg de pêches dénoyautées.
- 700 g de sucre Confidélise de DaddySuc (mais pas de la marque Repère)
- ou 700 g de sucre semoule + 1 dose de agar-agar (gélifiant à base d'algue) => La Vie Claire
- 1 jus de citron

Préparation

1. Mettre les pêches coupées dans le bol, et mixer 10 secondes vitesse 4
2. Ajouter le sucre et le jus de citron
3. Laissez macérer 1 heure.
4. Premier temps : 10 minutes, Varoma, vitesse 1 avec le doseur sur le bol.
5. Deuxième temps : 25 minutes 100°, vitesse 1 sans le doseur sur le bol (de manière à favoriser l'évaporation)
6. Si sucre semoule, ajouter l'agar-agar
7. Troisième temps : 10 minutes 100°, vitesse 1 sans le doseur sur le bol (de manière à favoriser l'évaporation)
8. Vérifiez si la cuisson est bonne : quelques gouttes sur une assiette froide doivent figer ou couler à regret ... Sinon recommencer le temps 3.
9. Mise en pot : les pots après avoir été lavés et ébouillantés, doivent être bien secs. Le plus simple est d'utiliser des pots à vis, de les fermer et de les retourner (sans se brûler!). Laisser refroidir. Rangez, et si c'est trop tentant, n'hésitez pas à entamer immédiatement un pot.
Humm ...