

Thermomix

Confiture de prunes de la Saint-Jean

(petites prunes jaunes ressemblant à la mirabelle qu'on trouve près de chez Nicole Solignac, à côté des poubelles, ou le long de chez Pajot)



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

Ingrédients

- 1,3 kg de prunes de Saint-Jean non dénoyautées.
- 1 kg de sucre Confidélise de DaddySuc (mais pas de la marque Repère)
- ou 1 kg de sucre semoule + 1 dose de agar-agar (gélifiant à base d'algue) => La Vie Claire
- 1 jus de citron

Préparation

1. Mettre les prunes dans le bol, et mixer 10 secondes vitesse 4
2. Ajouter la moitié du sucre et mixer 5 secondes vitesse 4
3. Ajouter le restant de sucre et le sucre et mixer 5 secondes vitesse 4
4. Passer le mélange afin d'enlever les noyaux.
5. Remettez dans le bol et laissez macérer 1 heure (en comptant le temps de récupération des noyaux).
6. Premier temps : 10 minutes, Varoma, vitesse 2 avec le doseur sur le bol.
7. Deuxième temps : 20 minutes 100°, vitesse 2 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 2 par tranche de 5 ou 10 minutes.
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 ...