

# Confiture de Noël...

## Ingrédients

Pour 600g de confiture :

100g de figes séchées	Les jus et zestes d'une orange
50g d'abricots secs	Le jus d'un citron
25g de dattes dénoyautées	1 étoile d'anis
25g de pruneaux dénoyautés	1 bâton de cannelle
25g de raisins de Corinthe	3 marrons glacés
30g de cerneaux de noix	
150g de sucre semoule	
3 càs de crème de marrons (et quelques brisures de marrons glacées)	
3 pincées de quatre-épices	
300 g d'eau	

Mettre dans le bol les zestes d'orange, l'étoile d'anis et la cannelle. **Pulvériser 15 sec à vitesse 10.** Racler les parois. Rajouter les figes, les abricots, les dattes et les pruneaux. **Mixez 10 sec vit 6.** Ajoutez les raisins et les cerneaux de noix, les marrons glacés, l'eau, le jus de citron, le jus et le zeste d'orange, le sucre et le quatre-épices. **Mélangez 30 secondes à vitesse 2 en sens inverse.**

Réservez dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au frigo pendant la nuit.

La préparation va s'épaissir pendant la nuit car les fruits secs gonflent en quelques heures.

Le lendemain, remettez tout dans le bol et programmez **25 minutes à 100° vitesse 1 en sens inverse, en ôtant le gobelet.** Mettre le panier de cuisson à la place (pour éviter des éclaboussures éventuelles).

A la fin de la cuisson, vérifier la consistance et si vous aimez plus fin, mixez à vitesse 6 jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

## Astuce Stérilisation des pots :

Passez les pots de confiture sous l'eau et puis au micro ondes pendant 3 minutes (pour stériliser). Sortez-les et remplissez de la préparation. Fermez et retournez les pots jusqu'à refroidissement.

Idée de Sophie Dudemaine: On peut, avant de laisser reposer le mélange pour la nuit (avant la cuisson), rajouter 3 cl de grand Marnier ou de Cointreau... ;-)

["Retour Accueil"...](#) ou ["Retour Sommaire recettes du mois"](#)

*Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez  
Vôtre conseiller... 06-72-91-04-43*

