

FARANDOLE GOURMANDE



CONFITURE PECHÉ – FRAMBOISE

Ingrédients pour 5 pots à confiture :

750 g de pêches
250 g de framboises (*on peut utiliser des framboises congelées*)
1 kg de sucre gélifiant

Préparation

Trempez vos pots à confiture dans de l'eau bouillante, retournez-les et laissez-les sécher sur un linge propre sans les essuyer.

Lavez, épluchez, dénoyautez et coupez les pêches en quartiers, puis chaque quartier en deux.

Lavez, équeutez les framboises. Versez les quartiers de pêche et les framboises dans un grand saladier, puis ajoutez le sucre et mélangez bien l'ensemble. Recouvrez le saladier d'un linge propre et laissez macérer environ 2h00.

Versez la préparation dans le bol du thermomix puis programmez 30 mn à 100° vit 3.

Remplir les pots de confiture à chaud, fermez puis retournez-les. Vous pourrez les retourner et les ranger lorsqu'ils seront froids.

Bon appétit !