



## CONFITURE PECHES, NECTARINES & AMANDE EN POUDRE

### **Ingrédients pour 4 pots :**

6 pêches jaunes  
6 nectarines jaunes  
1 jus de citron  
400 g de sucre gélifiant  
3 cs de poudre d'amande  
½ cc d'agar-agar

### *Préparation*

Pelez, dénoyautez et coupez en quatre vos pêches et nectarines. Versez-les dans un grand saladier, ajoutez le jus de citron et le sucre gélifiant, mélangez bien. Recouvrez d'un linge propre et laissez macérer 3h00 durant.

Versez l'intégralité de la préparation dans le bol de votre thermomix, ajoutez la poudre d'amande, puis mixez 8 secondes à vitesse 4.

Réglez 30 minutes à 100° vitesse. Avant la fin de la cuisson ajoutez l'agar-agar par l'orifice du couvercle en évitant de le verser sur les couteaux du bol.

Ébouillantez vos pots à confiture puis retournez-les sans les essuyer sur un linge propre.

Lorsque la cuisson est terminée, versez la confiture dans vos pots puis retournez-les jusqu'à complet refroidissement.

***Bon appétit !***