

CONFITURE DE PRUNES JAUNES ET ROUGES



Ingrédients :

- 300 g de prunes jaunes
- 250 g de prunes rouges
- 450 g de gel suc ou confisuc

Préparation:

- dénoyauter les prunes
- mettre les prunes dans le bol et mixer pendant 10 secondes à vitesse 4, racler les bords avec une spatule
- puis ajouter le sucre et mixer de nouveau pendant 10 secondes vitesse 4
- ensuite cuire 10 minutes à température varoma, fonction sens inverse à vitesse mijotage
- à l'arrêt de la minuterie régler 7 minutes à 100° vitesse 1, écumer si nécessaire puis mixer 10 secondes à vitesse 5
- Verser la confiture dans des pots, les fermer avec le couvercle et laisser reposer
- Pour finir, coller une jolie étiquette sur chaque pot