

CONFITURE D'ANANAS



Ingrédients :

- 590 g d'ananas
- 480 g de gel suc ou confisuc

Préparation:

- Couper l'ananas en petits dés, puis ajouter le sucre et laisser macérer une heure
- Mettre les dés d'ananas et le sucre dans le bol et mixer pendant 10 secondes à vitesse 5
- A l'arrêt de la minuterie, cuire 9 minutes à température varoma, à vitesse mijotage
-
- **ATTENTION AU DEBORDEMENT** : le mélange mousse, ôter régulièrement la mousse
- dès l'ébullition, régler 10 minutes à 100° vitesse 1
- A l'arrêt de la minuterie, mixer 15 secondes à vitesse 3

- Verser la confiture dans des pots, les fermer avec un couvercle et laisser reposer
- Pour finir, coller une jolie étiquette sur chaque pot.

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>