

CONFITURE DE MIRABELLES PEU SUCREE

Ingrédients

Pour 3 pots (style bonne maman ou Confipote)

700 g de mirabelles dénoyautées
1 cuillère à soupe de jus de citron (permet de garder une jolie couleur)
350 g de sucre semoule
1 c. à c. d'agar-agar (gélifiant naturel, donc pas besoin de sucre spécial confiture)

Préparation

Mettre les mirabelles, le citron et le sucre dans le bol. Mixer 30 secondes (texture quasi lisse) en allant progressivement jusqu'à la vitesse 9.

Selon votre goût mixer plus ou moins.

Oter le gobelet.

Programmer 15 minutes / 100° / vitesse 2.

A l'arrêt, ajouter l'agar-agar.

Programmer 2 minutes / 100° / vitesse 3

Mettre en pots. (Lavés et ébouillantés) retourner les pots jusqu'à complet refroidissement.