



CONFITURES

| | |
|---|---|
| CONFITURE DE RHUBARBE | 2 |
| CONFITURE DE NOIX DE COCO..... | 3 |
| CONFITURE DE MIRABELLES..... | 4 |
| MARMELADE D'ABRICOTS ET D'AMANDES | 5 |



Confiture de rhubarbe

ingrédients

- 800 g de rhubarbe
- 400 g de sucre
- 20 g de jus de citron
- 2 càc d'arôme vanille



recette

Mettre dans le bol tous les ingrédients. Mixer **10 sec / vit 6**.

Cuire **25 mn / varoma / vit 1** en remplaçant le gobelet par le varoma pour éviter les projections.



Confiture de noix de coco

ingrédients

- 200 g de sucre
- 2 gobelets d'eau
- 1 gousse de vanille
- 150 g de noix de coco
- 1 bâton de cannelle



recette

Faire cuire dans le bol le sucre, l'eau et les graines de vanille **10 mn / 90°C / fouet**.

Laisser refroidir quelques minutes.

Ajouter la noix de coco et la cannelle **20 mn / 80°C / fouet**.

Transvaser dans 2 pots. Fermer et retourner le temps que la confiture soit complètement froide (au moins 2 heures).



Confiture de mirabelles

ingrédients

- 650 g de mirabelles
- 200 g de sucre en poudre
- 1 càs de jus de citron



recette

Mettre les mirabelles dénoyautées et coupées en 2 dans le bol avec le sucre et le citron. Programmer **10 sec / vit 4**.

Cuire **13 mn / varoma / fouet** en remplaçant le gobelet par le panier.

A la sonnerie poursuivre la cuisson **20 mn / varoma / vit 1**.

Transvaser dans des pots à confiture. Fermer et retourner le temps que la confiture soit complètement froide (au moins 2 heures).



Marmelade d'abricots et d'amandes

ingrédients

- 800 g d'abricots frais
- zeste d'½ orange
- jus d'½ citron
- 640 g de sucre à confiture
- 50 g d'amandes effilées



recette

Mettre les abricots coupés en deux, le zeste d'orange, le jus de citron dans le bol et programmer **10 sec / vit 6** puis cuire **9 mn / varoma / fouet** en remplaçant le gobelet par le varoma (pour éviter les éclaboussures).

Ajouter le sucre et les amandes et poursuivre la cuisson **7 mn / 100°C / vit 1** en remplaçant le varoma.

Transvaser dans des pots à confire. Fermer et retourner le temps que la confiture soit complètement froide (au moins 2 heures).