

Confiture abricot au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 16 min	Durée : 26 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 3	Etapes : 7	Astuces : 16	

Ingrédients

500G d'abricot
300G de sucre à confiture ou sucre en poudre
1 sachet d'agar-agar

Etapes

Comment faire une bonne confiture maison parfumé aux fruits ? Comment réaliser sa confiture abricot thermomix ?

Le thermomix est un robot culinaire idéal pour préparer d'excellentes confitures maison:

Â»

Laver, couper et dénoyauter les abricots en 4, les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le sucre à confiture, l'agar-agar et régler 5 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre le gobelet sur le couvercle, régler ensuite 7 minutes sur 100°C à la vitesse 2.

Â»

Ecumer, si nécessaire, la mousse en surface.

Â»

Verser la confiture dans les pots de confiture stérilisés, les fermer et retourner chaque pot de confiture.

Â»

Laisser au repos à l'envers au moins 2H.

Déguster cette excellente confiture maison thermomix au petit déjeuner avec un bon café accompagné de bonnes tartines grillées, par exemple

Â»

Parfumé avec 2 branches de romarin lavées et séchées pour obtenir une confiture d'abricot au romarin.

Avec 3 brins de lavande, vous obtiendrez une bonne confiture abricot lavande

Cette recette est la base de la création de confiture au thermomix. Vous pouvez parfaitement remplacer l'abricot par la fraise, pour obtenir une délicieuse confiture de fraises thermomix, confiture de fruits rouges, confitures de framboises,... Régalez-vous. Miam ;)