

Gelée de poire au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 5	Etapes : 8	Astuces : 15	

Ingrédients

1kg de poires
1000G d'eau
4g d'agar agar
Sucre en poudre
Vanille

Etapes

Â»

Laver les poires, enlever la queue et les pépins et les couper en 4.

Â»

Mettre les poires dans le bol du thermomix, ajouter l'eau et régler 12 minutes sur 100°C à la vitesse mijotage.

Â»

Egouttez la pulpe dans une passoire et garder le jus.

Â»

Remettre le jus dans le bol du thermomix et ajouter la moitié de son poids en sucre .

Â»

Ajouter la vanille et l'agar agar.

Â»

Enlever le bouchon du bol, mettre le panier de cuisson sur le couvercle du thermomix, pour éviter les projection, et mixer 10 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Programmer 20 minutes sur 100°C à la vitesse 2.

Â»

Verser dans des pots à confiture et les retourner.

A déguster dès que la gelée aura prise, après environ 24h au frais dans un frigo. A déguster sur du pain grillé au petit déjeuner