

Confiture mangue abricots *à la vanille*



Pour 2 pots (340 ml)

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 14 minutes

- 250 g d'abricots dénoyautés
- 250 g de mangue (1)
- 1/2 gousse de vanille
- 1/2 pomme (50 g) (facultatif)
- 280 g de sucre cristal ou spécial confiture
- 1 c à dessert de jus de citron

Pesez les fruits coupés en morceaux. Si la mangue est petite, complétez avec des abricots pour avoir 500 g de fruits.

Placez les fruits dans le bol avec le morceau de pomme coupé en morceaux et le jus de citron. Mixez 4 secondes/vitesse 4.

Ajoutez le sucre et programmez 14 minutes/100° /vitesse 2 en plaçant le panier cuisson sur le dessus pour éviter les éclaboussures.

Dès la fin du programme, verser la confiture dans les pots stérilisés au préalable (soit dans l'eau bouillante ou au four à 100° C).

Fermez et retournez aussitôt les pots jusqu'à refroidissement.

Ils vous restent plus qu'à coller une petite étiquette sur le pot en indiquant la date de réalisation de la confiture.