magimix

CONFITURE DE MIRABELLES

à la vanille

Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 2 pots de confiture

- 500 g de mirabelles - 250 g de sucre (spécial confiture) - 1 sachet de sucre vanillé - 1 gousse de vanille

---

1. Lavez les mirabelles, coupez-les en deux et retirez les noyaux.

2. Mettez les mirabelles et ajoutez une gousse de vanille fendue dans la cuve, ajoutez le sucre et le sucre vanillé puis lancez le programme EXPERT, 45 minutes/vitesse 1A/100°C.

3. Lorsque la confiture est refroidie, versez-la dans des bocaux stérilisés (en ayant préalablement pensé à retirer la gousse). Laissez prendre 12 heures avant de déguster.

Astuce du chef :

Pour être sûr que votre confiture est cuite, déposez une goutte de confiture sur une assiette froide. Si elle se fige, votre confiture est prête.Selon la saison, les fruits peuvent contenir plus de sucres et se mettre à mousser. Surveillez bien la cuisson.

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires !Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »