

# GELEE DE POIRES



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** 12 h - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 3-4 pots à confiture

- 1 kg de poires - ou 600 ml de jus de poires non filtré - 600 g de sucre à confiture - le jus de ½ citron -  
1 c.s. d'extrait de vanille

---

1. Lavez les poires, coupez-les en quartiers et passez-les à la centrifugeuse, ou utilisez du jus de poires.
2. Placez le jus dans la cuve avec le sucre, le jus de citron et l'extrait de vanille, retirez le bouchon du couvercle puis lancez le programme EXPERT, 25 minutes/vitesse 3/105°C. Déposez une goutte de confiture sur une assiette froide : si elle se fige, votre confiture est prête, sinon relancez quelques minutes.
3. Versez aussitôt la confiture dans des pots stérilisés (ou préalablement ébouillantés), vissez les couvercles puis retournez les pots environ 15 minutes. Retournez-les à nouveau et laissez refroidir.

Cook Expert ■