CONFITURES ET GELÉES

Confiture de quetsches

Version Thermomix



Type	Rendement	Prép.	Cuisson
Confitures et gelées	4 à 5 pots	15 min + 30 min repos	20 min

Difficulté	Coût	Matériel	Conservation
● ○ ○	€ € €	Thermomix ou robot, pince à bocaux	2 ans minimum · ouvert au frigo

Ingrédients

- 1 kg de quetsches, dénoyautées
- 600 g de sucre gélifiant
- 30 g de jus de citron
- 1 c. à café de cannelle (facultatif)

Préparation

1. Laver les pots à confiture au lave-vaisselle, sur le programme le plus chaud.
2. Laver les quetsches, les couper en deux et retirer les noyaux.
3. Mettre les quetsches, le sucre gélifiant et la cannelle dans le bol, puis hacher **10 sec / vit. 5**.
4. Laisser reposer au moins 30 minutes.
5. Ajouter le jus de citron. Placer le panier de cuisson sur le couvercle, à la place du gobelet doseur, et cuire **20 min / 100 °C / vit. 2**.
6. Pendant la cuisson, faire chauffer de l'eau à la bouilloire. Remplir les pots d'eau bouillante, puis les vider en les tenant avec la pince à bocaux.
7. Retourner aussitôt les pots sur un torchon propre.
8. Dès la fin de la cuisson, verser la confiture dans les pots et les fermer aussitôt, sans les retourner.

Astuces et variantes

Avec ou sans cannelle, au choix. La cannelle peut aussi se remplacer par de la vanille.

On peut faire prendre la confiture à l'agar-agar au lieu du sucre gélifiant.

THERMOMIX

En images

Photo *a*

Photo *b*

Photo *c*

Mes notes