

Confiture aux 3 fruits d'automne

figues, quetsches et raisins



Pour 2 pots (340 ml)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 16 minutes

- 3 figues
- 1 grappe de raisins noirs muscat
- Quetsches (quantité pour arriver à un total de 600 g de fruits)
- 350 g de sucre spécial confiture (100% végétal) ou sucre cristal
- 1 c à soupe de jus de citron (avec le sucre cristal)

Stérilisez les pots : soit dans l'eau bouillante ou 10 minutes au four à 100° C.

Coupez les figues en 4 morceaux. Dénoyautez les quetsches et coupez-les en 2 morceaux.

Égrappez les raisins.

Pesez les fruits pour avoir une quantité totale de 600 g. *Vous pouvez varier la quantité des fruits en fonction de ce que vous avez sous la main.*

Placez les fruits dans le bol du thermomix et mixez **4 secondes/vitesse 4**.

Ajoutez le sucre et programmez **16 minutes/100° /vitesse 2** sans le gobelet avec le panier cuisson posé sur le couvercle.

A la fin du programme, répartissez la confiture dans les pots.

Fermez les pots immédiatement et retournez-les jusqu'à refroidissement.

Collez une petite étiquette sur vos pots avec la date de préparation.