

Confiture d'abricots vanillée

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 45 min

Recette pour votre
Cook'in

Guy
Demarle

Ingrédients:

- 1 kg d abricots du Roussillon
- 610 g de sucre cristal
- 2 gousses de vanille fraiche (graine pulpe)

Dénoyauter les abricots et les couper en cubes.

Mettre tous les ingrédients dans le bol du Cook'In®. (pour la vanille je ne prends que la pulpe, les graines).

Faire compoter **45 min/110°C/vit 2** en plaçant le panier inox retourné sur le couvercle.

Si besoin, mixer **10 sec/vit 5** pour réduire les morceaux d'abricots.

Verser dans les pots de confitures stérilisés et les retourner 24hoo.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/ PETRIN
	Abricots, sucre, pulpe de vanille	45 min	110°C	2	
	Facultatif	10 sec		5	

Ma touche perso :