

CONFITURE DE CERISES AU TM5 (thermomix)



Ingrédients :

- 1000 g de cerises
- 800 g de sucre en poudre
- le jus de citron

Préparation :

- mettre dans le bol, les cerises dénoyautées, le sucre et le jus de citron
- puis mélanger 30 secondes à vitesse 1
- laisser reposer pendant 30 minutes dans le bol
- puis cuire 50 minutes température varoma vitesse 1
- remplacer le gobelet doseur par le varoma sans son couvercle posé sur le couvercle du bol afin d'éviter les projections
- verser la confiture dans des pots, les fermer avec un couvercle et laisser reposer
- pour finir, coller une jolie étiquette sur chaque pot

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.