

CONFITURE DE MANGUE ET ANANAS (thermomix)



Ingrédients :

- 500 g de chair de mangue
- 500 g de chair d'ananas
- 800 g de confisuc
- 15 g de pâte de gingembre frais
- des pots à confiture stérilisés

Préparation:

- mettre dans le bol, la chair de mangue, d'ananas et le gingembre
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- puis ajouter le sucre et mixer de nouveau 5 secondes à vitesse 5
- régler 9 minutes à 120° vitesse 2
- puis 7 minutes à 100° vitesse 2
- mixer 5 secondes à vitesse 5
- 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

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>