

## GELEE DE FRAMBOISES (thermomix)



### Ingrédients :

- 1kg 100 de framboises
- 800 g de sucre pour confitures

### Préparation :

- **passer à la centrifugeuse de façon à récupérer le jus et la pulpe en utilisant le presse nectar**
- mettre dans le bol, le jus de framboises et le sucre
- puis mixer 20 secondes à vitesse 4
- puis cuire 10 minutes température varoma à vitesse 1
- cuire de nouveau 10 minutes à 100°C à vitesse 1 sans le gobelet doseur
- écumer la mousse
- mixer 10 secondes à vitesse 3
- verser la confiture dans des pots et coller une étiquette

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

THERMOMINOUX 2021

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