

Confiture nectarines vanille en MAP

Pour 2.5 pots de 370g (type Bonne Maman)

- 600g de nectarines (après avoir enlevé les noyaux soit 5 nectarines)
- 450g de sucre
- 1 gousse de vanilles
- 2g d'agar-agar
- 1 jus de citron



1. Coupez les nectarines en petits cubes. Mettez-les dans la MAP. Versez par dessus le jus de citron, le sucre et l'agar-agar. Fendez la gousse de vanille avec la pointe d'un couteau récupérez les graines noires et mettez-les dans la cuve, ajoutez aussi la gousse de vanille fendue.
2. Mettez en route le programme confiture (1h20) et laissez faire la machine.
3. Pendant ce temps, stérilisez les pots et les couvercles. *(Je remplis les pots avec de l'eau bouillante et je passe les couvercles sur l'eau du robinet au plus chaud, puis je laisse sécher sur un torchon propre.)*
4. 10 à 15 min avant la fin du programme, ouvrez le capot pour laissez l'humidité s'échapper.
5. A la fin du programme, mixer la confiture (mixeur plongeant ou blender), puis versez dans les pots. Fermez-les et retournez-les quelques instants. Laissez refroidir complètement.