# FICHE EXCLISIVE tef

## CONFITURE ABRICOT VANILLE

1 kg d'oreillons d'abricot (tm31 750 gr)
2 gousses de vanille
800 gr de sucre cristallisé (tm31 550 gr)

Mettre les oreillons d'abricot dans le bol, ajouter les gousses coupées en 2 dans le sens de la longueur puis en 2 et les graines qu'elles contiennent et les couvrir de sucre, laisser poser 6 à 12 heures

Après repos, poser le Varoma sur le couvercle et programmer 45 mn 105° sens inverse vit 1 (sur le tm31 cuire a 00° et monter a température Varoma 2 mn avant de mettre en pot )

Pendant ce temps laver et stériliser les bocaux et les couvercles 10 mn dans de l'eau bouillante, les sortir et les laisser sécher sans les retourner
mettre une petite assiette dans le congélateur ou le bac à glaçons et à la fin de la cuisson tester la prise de la confiture en mettant une c à café de confiture chaude sur l'assiette, si elle fige mettez en pot sans attendre elle ne doit surtout pas refroidir
Remplissez jusqu'au bord
Fermer et retourner immédiatement

CONSEIL TROLL TEF
J'essaye de toujours mettre un morceau de gousse dans chaque pot pour que les parfums continuent à infuser
À 5 mn de la fin de la cuisson ajouter 200 gr de pistaches ou d'amandes émondées et concassées