

ATTENTION !!

Dans le TM5, vous pourrez préparer 1 kg de fruits, dans le TM31 réduisez la quantité à 750 gr

En savoir un peu plus sur les confitures ici : <http://tef-original.fr/index.php/2017/06/30/focus-sur-les-confitures/>

COURGETTE/CITRON

1 kg de chair de courgette
2 citron bios
800 gr de sucre



Éplucher finement les citrons afin d'en prélever juste le zeste (la partie jaune)
Mettre le zeste dans le bol avec 50 gr de sucre et mixer 5 sec vit 9
Réserver Finir d'éplucher les citrons pour en enlever la partie blanche les couper pour en retirer les pépins Mettre les citrons et la courgette en morceaux dans le bol et mixer 5 sec vit 5

Ajouter le sucre poser le Varoma sur le couvercle et programmer 35 mn 105° vit 2 A la sonnerie ajouter les zestes et reprogrammer 10 mn 105° vit 2 empoter dans des pots préalablement stérilisés, remplir à ras bord, fermer rapidement et retourner les pots

<http://tef-original.fr/>