

## CONFITURES DE PRUNES

[Rendez vous pour plus de conseils ici:](#)

1 kg de fruits dénoyautés  
800 gr de sucre  
sachet de "vitpris Alsa" (environs 40 gr de pectine)



Mettre les fruits dans le bol et ajouter le sucre, mettre le couvercle et un torchon propre par dessus pour préserver des moucheron, laisser poser quelques heures (entre 3 et 12 heures)

Ôter le linge et poser le Varoma sur le couvercle, programmer 35 mn 105° vit 2 (sur Tm5 et 100° sur Tm31)

ajouter le sachet de pectine en poudrant la surface et reprogrammer 5 mn 105° vit 2 (passez en mode Varoma sur le tm31 pour la dernière minute de cuisson)

Sans attendre, mettre en pot dans des pots préalablement stérilisés, les remplir vraiment à ras bord, fermer et retourner immédiatement, laissez refroidir 12 à 24 heures avant de retourner, étiqueter et ranger