

ATTENTION !!

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

voici 2 CONFITURES DE PASTÈQUE

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

CONFITURE DE PASTÈQUE

1 kg gr de chair de pastèque
le jus d'un citron
1 gr de sucre
40 gr de pectine



mettre la pastèque en cubes dans le bol et ajouter , le jus de citron et le sucre, poser le Varoma sur le couvercle et programmer 45 mn de cuisson à 105° vit 1
ajouter la pectine répartie sur la surface de la confiture et reprogrammer 5 mn 105° vit 1

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

CONFITURE DE PASTÈQUE AUX AGRUMES

1 kg de chair de pastèque
2 oranges bio
2 citrons bio
1 kg de sucre
20 gr de pectine

prélever les zestes d'orange et de citron

les mettre dans le bol avec un litre d'eau et programmer 10 mn 100° sens inverse vit mijotage

Égoutter avec le panier

mettre la pastèque en cubes le jus de l'orange et celui du citron et le sucre, poser le Varoma sur le couvercle et faire cuire 45 mn 105° sens inverse vit 1<

Ajouter la pectine répartie sur la surface et reprogrammer 5 mn sens inverse vit 3

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



CONSEIL TROLL TEF

si ma pastèque contient des graines, réserver les écorces d'agrumes bouillies et prélever le cœur avec les graines, mixer 10 sec vit 10 avant de mettre le reste de la chair en cubes

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