

L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 4 à 6 pots selon contenance



Durée totale : 70 min



Temps de préparation : 10 min



Temps de cuisson : 60 min

Matériel :

Vitalité 6000

Grande cocotte

Ingrédients :

- 1,6 kg d'abricots
- 700 g de sucre blond de canne
- 1 sachet de 4 g d'agar agar

Cuisson : 60 min

Inversez à 30 min

HAUT : maxi 20 min puis mini

BAS : maxi 20 min puis mini

Cette recette est également réalisable dans le V5000, V3000 et V4000.

Confiture d'abricot à l'agar agar

- 1 Rincez les abricots et coupez-les en morceaux.
- 2 Mélangez-les avec le sucre dans la grande cocotte.
- 3 Fermez la cocotte et mettez en cuisson.
- 4 En fin de cuisson, saupoudrez le sachet d'Agar Agar, mélangez bien l'ensemble et remettez le couvercle. Attendez 5 mn avant d'ouvrir et mélangez à nouveau.
- 5 Remplissez les pots au maximum, fermez-les et retournez-les. Vous pouvez conserver les pots plusieurs mois.

Avantages :

Le goût authentique du fruit, moins de sucre qu'une confiture traditionnelle. Un vrai régal !

