

Confiture mangue abricot, *version Thermomix*

Pour 2 à 3 pots :

1 mangue bien mûre

4 à 5 abricots mûrs

300 g de sucre à confiture

1/2 gousse de vanille



- Eplucher la mangue et ôter les noyaux des abricots.
- Couper le tout en morceaux et les mettre dans le bol du Thermomix (Là, j'en ai eu pour 550 g de fruits, environ).
- Verser le sucre sur les fruits. Couper la demi gousse de vanille en 2 et racler les graines. Mettre le tout dans le bol également (*on peut enlever la gousse et ne garder que les graines. Dans ce cas, mettre la gousse dans un pot de sucre en poudre et ça fait un sucre vanillé extra !*).
- Programmer 15 min / 100°C / V.2.
- A la sonnerie, mixer la préparation 30 sec / V. 5 à 8. Remettre en cuisson, 5 min / 100°C / V.2.
- A la sonnerie, verser la confiture dans des pots stérilisés, mettre le couvercle et retourner les pots jusqu'à refroidissement.

Sandra