



Confiture de pêches éclair

Mise en place et préparation:

env. 10 min

Pour un bocal d'env. 3 dl

400 g de pêches, en morceaux

1 c. s. d'eau

60 g de sucre

1 brin de thym citron

Faire pocher les pêches dans l'eau avec le sucre et le thym env. 5 min, mixer. Passer les pêches au passe-vite dans un bol, remplir le bocal.

Suggestion: remplacer le passe-vite par le mixeur plongeant.

Conservation: env. 1 semaine à couvert au réfrigérateur.

1 dl: 129 kcal, lip 0 g, glu 31 g, pro 1 g



Idée futée

Le **passe-vite** de la nouvelle génération est né! Il réduit en fine purée, rapidement et avec peu d'efforts, non seulement les pommes de terre mais aussi les fruits. Avec recueil de recettes..