

Confiture de pêches blanches

Ingrédients:

700g de pêche

470g de sucre

Mélangez les pêches pelées et taillées en fines tranches avec le sucre dans un grand faitout et laissez macérer jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Une fois le sucre fondu, amenez le mélange à ébullition et maintenez l'ébullition une trentaine de minutes dans un premier temps. Faites le test de l'assiette : déposez une goutte de confiture sur une assiette froide, laissez refroidir et penchez l'assiette. La goutte doit rester quasiment à sa place pour que la confiture soit prise.

Ébouillantez des bocaux. Versez la confiture dedans, fermez et retournez les pots pendant 10min.

Variante : vous pouvez ajouter une gousse de vanille dans le faitout lors de la macération.