

CONFITURE DE PÊCHES



Pour environ 3 à 4 pots de confiture :

- 1 kg de pêches
- 350 g de sucre cristallisé
- 2 g d'agar-agar

Pelez les pêches (si la peau a du mal à se décoller, plongez les dans l'eau bouillante 2 minutes) et retirez les noyaux. Coupez les en petits morceaux. Mettez les dans un saladier, ajoutez le sucre. Laissez macérer quelques heures dans un endroit frais.

Plus tard, portez cette préparation à ébullition, écumez-la. Faites-la cuire environ 35 minutes à petits bouillons. Mixer si vous ne désirez pas de morceaux. Mélangez l'agar-agar avec 3 c à café d'eau froide, et ajoutez le tout à la cocotte. Faites cuire à gros bouillons pendant 3 minutes.

Mettez la confiture en pots. Vissez les couvercles et retournez-les immédiatement sur le plan de travail. Maintenez-les à l'envers jusqu'à refroidissement complet.

Variante : J'ai également confectionner une confiture Pommes/Pêches.

Pour environ 3 à 4 pots de confiture :

- 500 g de pêches
- 500 g de pommes
- 350 g de sucre cristallisé
- 2 g d'agar-agar

Procéder de la même façon.