

Confiture de Pêches

Comme précédemment, je prépare toujours mes confitures par petites quantités.

Je pense mieux en juger la réussite, mais ce n'est pas une obligation. On peut doubler ou + les quantités.

Il faudra acheter 1 kg 400 environ de jolies pêches jaunes.

1 kg de sucre Confiserie

2 pt sucre vanillé des Iles.

On lave les pêches, on les épluche et on les coupe en petits morceaux dans la marmite à confiture, pour ne pas perdre le jus.

Lorsqu'on aura enlevé les noyaux et les peaux, il restera environ 1 kg de fruits préparés.

Rajouter le sucre et le sucre vanillé et attendre 2 H. Pendant ce temps, le sucre sera fondu.

Mettre la marmite à feu assez vif et tourner sans arrêt pour bien mélanger. Lorsque la confiture commencera à bouillir, réduire un peu le feu, et tout en tournant souvent (attention de ne faire déborder) laisser cuire environ 15 à 20 minutes.

Prendre un peu de confiture avec la Cuillère en bois, et verser dans une assiette plate, passée à l'eau froide et égouttée.

Si la confiture se fige sans couler, vous pouvez arrêter la cuisson.

Mettre dans les pots lavés, ébouillantés, mais pas essuyés, juste ~~et~~ renversés sur un torchon propre, ainsi que les couvercles.

On la met donc en pots tout de suite. Attendre complet refroidissement pour passer une éponge sur la confiture qui peut avoir coulé lors de sa mise en pot.