

Confiture de pêches à la vanille

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients pour 4 pots de 400 ml

- 1,6 kg de pêches (pelées et dénoyautées) • 1 kg de sucre • le jus d'un citron
- 2 morceaux d'écorce de ce citron (non traité) prélevés à l'économiste
- 1 gousse de vanille

Peler les pêches, les dénoyauter et les couper en petits morceaux.

Les mettre dans une bassine à confiture avec le sucre, la gousse de vanille fendue en deux dont on aura gratté les graines, les écorces du citron. Bien mélanger et laisser reposer 12 h.

Le lendemain, ébouillanter des pots et les couvercles, les déposer sur un torchon propre. Faire cuire les fruits en remuant de temps en temps, pendant 1h.

Ôter la vanille, et les écorces de citron.

Mixer au mixeur plongeant. S'il reste quelques morceaux, ce n'est pas grave.

Remettre les 1/2 gousses de vanille et les écorces dans la confiture.

La verser encore très chaude dans les pots. Bien remplir et fermer les pots.

Les retourner et les laisser refroidir. Étiqueter et ranger à l'abri de la lumière.