

Confiture de pêches jaunes à la vanille

Cette année, nous ne sommes pas très gâtés en fruits ayant du goût. J'ai tout de même trouvé des pêches jaunes fruitées et sucrées pour faire cette confiture.



peches jaune
vanille
(Aout 2014)

cestmeilleurfaitmaison.fr

Ingrédients:

2 kg de pêches jaunes

500 g de sucre cristallisé

500 g de sucre roux

2 bâtons de vanille

1 citron

Préparation:

1- Éplucher et couper les pêches en morceaux. Couper les gousses de vanille en deux et gratter l'intérieur afin de retirer les graines. Mettre le tout (graines et gousses) dans la marmite avec les pêches.



2- Ajouter les sucres.



3- Mélanger et laisser macérer une nuit au frais.



4- Le lendemain, mettre une petite assiette au congélateur.

Ajouter le jus d'un citron dans la marmite et bien mélanger. Cuire 25 min.

Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes de confiture sur l'assiette qui est au congélateur. Si la confiture se fige, c'est qu'elle est cuite si non poursuivre la cuisson.





5- Mettre la confiture dans des pots en les remplissant à ras bord. Les fermer et les retourner jusqu'à ce que la confiture soit complètement froide.

