Confiture de poires

Ingrédients pour 8 personnes

1 kg poire
800 g sucre cristallisé
1 citron
1 gousse de vanille

Eplucher les poires et les découper en quartier en prenant soin d'ôter les pépins et le cœur granuleux
Verser les poires, la vanille et le jus de citron et la moitié du sucre dans une bassine à confiture. Mettre à cuire à feu doux en remuant. Verser le reste du sucre progressivement afin de bien dissoudre le sucre
Dès ébullition, faire cuire 10 minutes sans cesser de remuer

Partagée par: elsamarie@AmisGourmands.fr le 30/09/2009 14:49