

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