Confiture de poire

Voilà une belle confiture d’automne



Ingrédients :

- Poires mures

- Sucre en poudre 70% du poids net des poires

Ustensiles :

- Marmite ou chaudron à confiture
- Ecumoir
- Mixeur plongeur
- Entonnoir
- Louche

Préparation :

- La veille, peler les poires, enlever le cœur et couper en petits dés
- Peser les poires
- Les mettre dans la marmite et les recouvrir avec le sucre
- Laisser mariner toute une nuit
- Le lendemain, remuer
- Porter le mélange à ébulition
- Laisser cuire environ 45 mn
- Mettre quelques coups de mixeur pour obtenir la consistance souhaitée
- Faire le test de l’assiette
- Mettre en pot
- Laisser refroidir
- Couvrir et étiqueter

Bon appétit !