

Fées Mains by Marjorie



Confiture de pêches de vigne selon Christine Ferber :

Les ingrédients : 1,3kg de pêches de vigne – 800g de sucre – 1 petit citron

Plonger les pêches de vigne dans une casserole d'eau bouillante environ 1mn. Les rafraîchir sous l'eau froide puis les peler, les dénoyauter et les couper en morceaux. Peser 1kg de morceaux de pêches préparés.

Dans un faitout ou une bassine à confiture, déposer les morceaux de pêches, le sucre et le jus du petit citron. Mélanger et porter au frémissement.

Laisser refroidir puis verser dans un saladier. Couvrir d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain, verser la préparation dans un faitout ou une bassine à confiture. Porter à ébullition en remuant et en écumant régulièrement jusqu'à ce que le thermomètre à sucre ou la thermo-sonde indique 105°C. A défaut de thermomètre, vérifier la nappe en déposant quelques gouttes de confiture sur une assiette froide qui doivent se figer.

Mettre en pots et couvrir.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>