



BIO LOCAL SOCIAL SOLIDAIRE

CONFITURE PÊCHE



FACILE PREPARATION : 20 MIN CUISSON : 30 MIN

INGREDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

1 kg de pêche à confiture / 1 kg de sucre en poudre

PREPARATION :

- Faites bouillir de l'eau dans une casserole. Plongez-y les pêches entières pendant 2 minutes puis égouttez-les.
- Pelez les pêches, dénoyautez-les et coupez la chair en morceaux.
- Versez les morceaux de pêches dans une bassine à confitures, ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce que les morceaux de pêches en soient enrobés.
- Mettez la bassine sur feu doux et portez à ébullition. Laissez cuire pendant 30 minutes environ, en remuant régulièrement.
- Versez la confiture de pêches dans des pots à confiture propres et stérilisés. Refermez les pots à confiture et retournez-les. Laissez-les complètement refroidir à température ambiante avant de déguster.

BONNE DÉGUSTATION !

CONFITURE PÊCHE



FACILE PREPARATION : 20 MIN CUISSON : 30 MIN

INGREDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

1 kg de pêche à confiture / 1 kg de sucre en poudre

PREPARATION :

- Faites bouillir de l'eau dans une casserole. Plongez-y les pêches entières pendant 2 minutes puis égouttez-les.
- Pelez les pêches, dénoyautez-les et coupez la chair en morceaux.
- Versez les morceaux de pêches dans une bassine à confitures, ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce que les morceaux de pêches en soient enrobés.
- Mettez la bassine sur feu doux et portez à ébullition. Laissez cuire pendant 30 minutes environ, en remuant régulièrement.
- Versez la confiture de pêches dans des pots à confiture propres et stérilisés. Refermez les pots à confiture et retournez-les. Laissez-les complètement refroidir à température ambiante avant de déguster.

BONNE DÉGUSTATION !