

## Confiture de Pêches de Vigne à la Vanille

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Repos : 2 heures

### Ingrédients:

- PECHE(S)	1.5 kg de vignes bien mûres
- SUCRE SEMOULE	600 g
- SUCRE GELIFIANT	500 g
- CITRON(S)	le jus d'1
- GOUSSE(S) DE VANILLE	1

### Recette:

- Pelez et coupez les pêches en fins quartiers. Placez-les dans une grande casserole.
- Arrosez avec le jus de citron.
- Grattez la gousse de vanille et mélangez les graines avec les pêches. Ajoutez également le sucre semoule.
- Laissez reposer au frigo pendant 2 heures.
- Portez le mélange reposé à ébullition sur feu vif. Dès que le mélange mousse, versez le reste du sucre (gélifiant) et continuez la cuisson 10 à 15 minutes en remuant. Ecumez légèrement.
- Versez dans les pots et laissez complètement refroidir.

