

Confiture de Pêches Sanguines à la Vanille

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÊCHE(S)	1kg de sanguines
- SUCRE SEMOULE	350 g
- SUCRE GÉLIFIANT	275 g
- CITRON(S)	le jus d'½
- ESSENCE DE VANILLE	½ c à soupe

Recette:

- Pelez et coupez les pêches en fins quartiers. Placez-les dans une grande casserole.
- Arrosez avec le jus de citron et de l'arôme de vanille.
- 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.
- Ecrasez les fruits au presse-purée si nécessaire.
- Versez dans les pots, retournez-les et laissez complètement refroidir.



Remarque:

Repos: 2 heures