DI-77

Confiture de Poires

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- POIRE(S)	1 kg épluchées et épépinées
- SUCRE SEMOULE	800 g
- SUCRE PEC (CONFITURE)	1 sachet
- CITRON(S)	1

Recette:

- Epluchez les poires, épépinez-les et coupez-les en dés.
- Versez les dés de poires, le jus du citron, le sucre Pec (pour confiture) et la moitié du sucre semoule dans une casserole. Faites cuire sur feu doux en remuant.
- Versez progressivement le reste du sucre afin de bien le dissoudre.
- Dès ébullition, laissez encore cuire 10 minutes sans cesser de remuer.
- Versez dans des pots et laissez refroidir.

Variante:

Délicieux dans un yaourt nature … ou sur une tartine en accompagnement de fromage !

Remarque:

Pour 5 pots de 300 g