



CONFITURE DE POIRES ET DE PECHES DE VIGNE A LA VANILLE

Pour 10 pots de 350 g : 1,75 kg sucre / 1,25 kg poires / 1,25 kg de pêche de vigne / 2 gousses de vanille / 2 citrons



- Dans une casserole versez le sucre et 50 cl d'eau . Laissez fondre sur feu doux et ajoutez les gousses de vanille fendues en 2 . Portez à ébullition et laissez cuire sans remuer 10 mn
- Plongez les pêches dans de l'eau bouillante puis glacée pour les peler facilement et dénoyautez . Coupez-les en lamelles et mettez-les dans une terrine; arrosez-les de jus de citron
- Pelez les poires , récupérez le cœur et les pépins dans une mousseline nouée . Coupez- les en lamelles , ajoutez-les aux pêches et arrosez-les du 2 ème jus de citron
- Mettez , ensuite , les fruits et leur jus dans le sirop avec la mousseline et laissez cuire en remuant souvent pendant 25 mn environ .
- Ecumez . Retirez la mousseline .Récupérez la vanille que vous couperez en tronçons
- Mettez en pots avec 1 morceaux de vanille dans chaque pot .Fermez les pots