

Confiture de Pêche de Vigne

Préparation : 15 mn

Cuisson : 60 mn

Ingrédients (pour +/- 7verrines) :

- environ 2 kg de pêches de vigne
- 2 kg de sucre cristallisé
- 2 gousses de vanille
- 2 baguette de cannelle
- 2 jus de citron

Préparation :

Ebouillanter les pêches 30 secondes afin de retirer la peau et les plonger dans de l'eau froide

afin de stopper la cuisson.

Les dénoyauter, les couper en petits morceaux et les mettre à cuire avec le sucre,

le jus de citron, les gousses de vanille et la cannelle.

Laisser cuire 60 mn en remuant de temps en temps.

Vérifier la teneur en sucre en goûtant et modifier selon votre goût.

Laisser tiédir et mettre dans les verrines

[Retour Accueil](#)