

Confiture de pêches du jardin



“ J’ai oublié de vous transmettre ma recette de confiture de pêches, celles que notre petit pêcher nous a donné. On a eu beaucoup de pertes. Les fruits pourrissaient sur l’arbre avant de mûrir. J’en ai vite fait de la confiture et nous avons pu nous délecter de 6 belles et grosses pêches non abîmées. Les pêches étant amères, j’ai sucré un peu plus que d’habitude... 30 % . ”

Les Ingrédients :

- 1 kg de [pêches](#) dénoyautées
- 300 g de sucre (ici de canne blond)

Les Étapes :

Immergez les fruits dans l’eau. A l’aide d’un couteau, coupez les [pêches](#) en morceaux, en prenant soin de retirer le noyau et les parties abîmées. Pesez.

Déposez les morceaux de [pêches](#) dans une grande casserole. Ajoutez le sucre à raison de 300 g par kg de [pêches](#) dénoyautées. Couvrez et laissez reposer le temps que les [pêches](#) rendent leur eau de végétation... *une nuit!*

Déposez les pots ou bocaux sur les grilles du four. Chauffez ensuite le four à 105-110°C. Lorsque cette température est atteinte, comptez au moins 1 heure de stérilisation. Pour ce qui est des couvercles, déposez-les dans une casserole remplie d’eau. Comptez au moins 20 minutes de stérilisation dans une eau frémissante et ce à partir du point d’ébullition.

Retirez les [pêches](#). Égouttez-les de manière à récupérer le jus des fruits. Concentrez le jus des deux tiers voire des trois quarts. Déposez les [pêches](#) dans le sirop puis laissez frémir 15 minutes avant de les transvaser dans des bocaux stérilisés. Avec la louche stérile, versez la confiture bouillante dans les bocaux stérilisés à 110°C et tout juste sortis du four. Posez le couvercle stérilisé. Scellez.

J’adooore la confiture aux [pêches](#) avec du [yaourt nature](#).

Et Que Dire De Plus ?

- Recette : [Petits yaourts naturels au lait cru](#).
- Toutes les recettes de [compotes, confitures et gelées...](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/confiture-de-peches-du-jardin/>