

alimentarium



**Prendre le large en
cuisinant**

Prendre le large en cuisinant

Confiture de poires à la fève de Tonka

Recette pour 8 pots de 200g



Ingrédients

1,1 kg de poires

1 kg de sucre

32 g de gélatifiant

10 g de fèves de Tonka
moulue

8 pots à confitures
de 200 g

Mise en place

1. Laver et peler les poires.
2. Couper-les en dé.
3. Rincer les pots à l'eau bien chaude.

Préparation

1. Mettre les dés de poire dans une grande casserole.
2. Ajouter le gélatifiant et bien mélanger.
3. Mettre le sucre et remuer en portant à ébullition.
4. Verser la fève tonka moulue.

Cuisson

1. Cuire pendant 5 minutes à gros bouillons en remuant de temps en temps.
2. Écumer une fois la cuisson terminée.
3. Verser la confiture dans les pots.
4. Fermer les pots à chaud et les laisser refroidir à l'envers, c'est à dire sur le couvercle jusqu'à complet refroidissement.
5. Conserver au réfrigérateur après ouverture du pot.

Bon appétit !

Karine Poupart