

Confiture de poire au miel et aux noix de pécan

Pour 600g de confiture :

760g de poires

(qui une fois épluchées et coupées en morceaux nous donnent 625g de fruits)

Le jus d'un demi-citron

380g de sucre en poudre

2 cuil à soupe de miel liquide

60g de noix de pécan concassées

Epluchez et coupez les poires en morceaux, faites-les cuire dans une casserole avec le miel, le sucre et le jus de citron. La cuisson dure 20 minutes si les poires sont bien mures, un peu plus si elles le sont un peu moins.

En fin de cuisson mixez les fruits pour éliminez les morceaux (facultatif) et ajoutez les noix de pécan concassées.

Versez la confiture dans les pots, fermez et retournez-les pour stériliser l'intérieur des pots.