

Confiture de poire à la fève tonka et citron confit

Pour 2 pots

550g de poire (pelées et épépinées)

310g de sucre

2 fèves tonka

3 cuil à soupe de jus de citron

1 cuil à soupe d'écorces de citron confites

Dans une casserole versez le sucre, les morceaux de poires et le jus de citron. Faites cuire à feu moyen en remuant pendant une bonne vingtaine de minutes jusqu'à ce que la confiture prenne la bonne consistance (vérifiez en déposant une goutte de confiture sur une assiette froide, elle doit se figer presque immédiatement).

Passez un coup de mixer si vous voulez éliminer les morceaux, râpez les fèves tonka au dessus de la casserole, coupez les écorces de citrons confites en petits morceaux et ajoutez-les à la confiture. Mélangez et laissez encore cuire pendant 5 minutes avant de verser la confiture dans les bocaux propres et secs. Fermez les pots et retournez-les pour stériliser tout l'intérieur.