

Confiture de poire au poivre voatsiperifery

Pour 2 pots

550g de poires pelées et épépinées

350g de sucre

3 cuil à soupe de jus de citron

2 pincée de baies de poivre voatsiperifery

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, Ecrasez les baies de poivre voatsiperifery et ajoutez-les à la confiture. Mélangez et laissez encore cuire pendant 2-3 minutes avant de verser la confiture dans les bocaux propres et secs. Fermez les pots et retournez-les pour stériliser tout l'intérieur.