

## *Confiture de poires à la vanille*

### *Pour 2 petits pots*

*400g de poires*

*250g de sucre*

*le jus d'1/2 citron*

*1 gousse de vanille*

Pelez et coupez les poires en morceaux.

Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines avec la lame d'un petit couteau.

Dans une casserole versez le sucre, les morceaux de poires, le jus de citron et les graines de vanille. 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 et versez la confiture dans les bocaux propres et secs, retournez-les pour stériliser tout l'intérieur et voilà!!!