

Confiture de Pêches et d'ananas

Pour 550g de confiture

250g de pêche (déjà épluchée et sans noyaux)

250g d'ananas (idem)

150g de cassonade

150g de sucre

1 gousse de vanille

Dans une casserole mettez les fruits coupés en petit morceaux, les sucres et la gousse de vanille coupée en deux et fendue. Faites cuire à feu moyen pendant 20 à 30 minutes.

En cour de cuisson (au bout de 10 minutes, retirez les morceaux de gousse de mixez les fruits pour éliminer les morceaux). Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la bonne consistance. (Pour vérifiez déposez une goutte de confiture sur une surface froide elle doit se figée immédiatement, sinon continuez la cuisson quelques minutes.)

Versez la confiture dans un pot propre et sec, ajoutez les morceaux de gousse de vanille et retournez le pot afin que la chaleur de la confiture stérilise tout l'intérieur du pot.