

Confiture de pêche blanche à la verveine

Pour 2 pots

500g de pêches dénoyautées

300g de sucre

15 grandes feuilles de verveine fraîche

Mettez les pêches coupées en morceaux dans une casserole avec le sucre et les feuilles de verveine. Faites cuire à feu moyen, en remuant de temps en temps pour éviter que les fruits attachent au fond de la casserole. Laissez cuire entre 20 et 30 minutes jusqu'à ce que le mélange atteigne 105°C. Si vous n'avez pas de thermomètre de cuisson, déposez une goutte de confiture sur une coupelle froide si elle se fige c'est prêt, sinon poursuivez la cuisson encore quelques minutes.

Mixez la confiture pour réduire les morceaux et versez-la immédiatement dans des pots propres et secs, fermez-les et retournez les pour les stériliser grâce à la chaleur de la confiture.