**Confiture de pêches blanches**

 **Ingrédients**

3 kg de pulpe de pêches blanches

                                                                  1,500 kg de sucre cristallisé

2 citrons

**Préparation**

**Laver** les pots et les couvercles et les ébouillanter.  Les mettre à sécher sur un torchon propre

**Rincer**, éplucher et dénoyauter les pêches, puis les couper en petits morceaux. Les déposer dans une grande marmite, avec quelques zestes de citron coupé en ruban,  et leur jus pressé que vous verser dans la marmite Mélanger les pêches avec le sucre et laisser macérer 24 h.

**Le lendemain,** porter à ébullition 15 min puis stopper la cuisson. **Égoutter les pêches** et r**éserver.**

**Porter** à ébullition le jus obtenu avec le zeste de citron. Dés obtention d’un sirop (environ 35 à 40 min à feu moyen) y verser les fruits. A la reprise du bouillonnement, laisser encore 20 min environ à feu moyen en remuant régulièrement.

Mettre en pot, fermer les couvercles et retourner les pots. Laisser ainsi jusqu'à complet refroidissement.

**Source ; Cuisine gourmande de Carmencita**