

Confiture de pêches au safran

Bonjour à toutes et tous

J'y suis enfin : vacances d'été ! Une petite quinzaine de jours pour se reposer, détendre et recharger les batteries. En famille, nous ne partons pas de suite et passons encore quelques jours à la maison pour réaliser des travaux et profiter des curiosités de la Drôme. De mon côté, je vais en plus en profiter pour réaliser mes premières **conserves** et **confitures de fruits d'été**. Je prépare tous les ans une vingtaine de pots, très prisés par mes petits gourmands et moi-même. Cette année belle maman m'a mis sur la piste d'une nouvelle idée. Un vendredi soir :

« oh, j'ai rangé une partie de mes fiches-recettes dans la semaine; et il y a une recette de confiture que je t'ai mise de côté » .

Elle me rapporta une fiche recette intitulée « *confiture de pêches au safran* » en commentant :

« Tu devrais essayer, l'association m'a l'air intéressante ».

Effectivement intriguée par l'idée, ni une, ni deux, le lendemain j'ai acheté un bon kilo de pêches pour tenter cette confiture pêches safran. Après réalisation, j'ai été vraiment très surprise par l'association de goûts : en premier abord, on dispose bien du goût sucré et fruité de la pêche, mais juste derrière arrive la note chaude et savoureuse du safran, note qui persiste en bouche. Je suis tombée fan, et belle maman aussi ☐

Avec son accord, je vous partage la recette, j'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée !



Confiture pêches safran

Recette : Confiture pêches safran

Saison de la recette : Juillet – Mi Septembre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 5 pots de 350 g environ :

- 1 kg de pêches (jaune ou blanches, à votre goût)
- 750 g de sucre
- 8 pistils de safran (à 3 brins)
- 1 demi citron (jus et zestes)
- 1/2 verre d'eau (100ml)

Réalisation

- Lavez vos pêches, dénoyotez les et coupez-les en deux. Si vous souhaitez une confiture avec morceaux, retirez la peau des pêches et coupez-les en petits morceaux.
- Dans une casserole, mettez les pêches avec le sucre, jus et zestes du demi citron, l'eau et le safran.
- Portez le tout à ébullition, puis baissez à feu doux et laissez mijoter pendant 1h à 1h30, le temps que la confiture prenne. L'astuce pour savoir la prise est de mettre un peu de confiture dans une assiette. Tant que la confiture coule après refroidissement, c'est qu'elle n'est pas assez prise.
- Si vous souhaitez une confiture plutôt lisse, mixez le tout. Sinon, écrasez légèrement les morceaux de pêche.
- Lavez puis ébouillantez vos pots + couvercle.
- Remplissez ensuite des pots avec la confiture pêches safran encore chaude. Fermez, retournez les pots et laissez refroidir.

Astuces :

- *Conservation* : 1 an au frais à l'abri de la lumière

