

Confiture de poires aux épices douces

Bonjour à toutes et tous

Nous prenons dorénavant le temps de faire le marché. C'est un moyen de joindre l'utile des courses, l'agréable d'une balade, mais aussi le plaisir de papoter avec certains producteurs. Avec Sabine, une productrice de fruits nous papotons souvent recettes et il y a peu elle m'a parlé de sa « confiture de poires ». Curiosité piqué, j'ai acheté une caisse de poires « déclassées » (vous savez, celles avec un défaut esthétique, mais tout aussi bonnes à l'intérieur), et me suis lancée dans une large production de confiture de poire.

Cette confiture a petite subtilité : deux phases de cuisson : une première pour attendrir les fruits, un repos, puis une deuxième pour la réduction en confiture. J'y ai aussi ajouté quelques épices pour relever. Le résultat est – si vous me permettez l'expression – une est une « caresse sur vos tartines » par sa saveur douce et fruitée, sa texture fondante très particulière. C'est absolument délicieux.

Je voulais vous partager l'idée pour que vous pussiez vous régaler, ou offrir en futur cadeau de panier gourmand de Noël. Clairement, c'est à tenter !
Bonne journée

- CONFITURE DE POIRES -
ET ÉPICES



Recette : Confiture de poires aux épices douces

Saison de la recette : Mi août à Mars

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 pots :

- 1kg de poires
- 500g de sucre
- 1 clous de girofle
- 1 étoiles de badiane
- jus d'un demi citron

Réalisation

Préparation de la confiture

- Lavez, peler les poires, retirer le trognon. Coupez en 4 et mettre le tout dans une grande casserolle.
- Ajouter le sucre, laisser « mariner » une demi heure
- Ajouter les épices sur le dessus, faire chauffer et laisser cuire jusqu'à ce que les poires soient bien fondantes (20-20 minutes)
- Laisser refroidir une demi heure.
- Mixer le tout ou écraser à la fourchette.
- Ajouter le jus de citron puis Remettre en cuisson douce jusqu'à ce que la confiture prenne (30 minutes environ)

Mise en pot

- Nettoyez vos pots et couvercle à confiture puis essuyez les.
- Ébouillantez les (couvercle inclus) une petite minute en les remplissant d'eau bouillante puis retirez l'eau (***)
- Versez la confiture (tout juste retirée du feu) dans le pot puis refermez le.
- Retournez le pot et laissez le refroidir ainsi.

Astuces

- *Conservation* : 1an au frais à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture
- *Variante* : Si vous appréciez, ajoutez une pointe de cannelle
- Si vous voulez le faire en grandes quantités Pour 10 pots
 - 2.7kg de poires
 - 1.3kg de sucre
 - 2 clous de girofle
 - 3 étoiles de badiane
 - jus d'un citron et demi



© Au Fil du Thym

Confiture de poires aux épices douces