

CONFITURE DE PÊCHES À LA VANILLE

Ingrédients :

- 1.6 kg de pêches préparées en petits cubes/7 tasses arrangés (vous aurez besoin d'un peu plus d'un contenant de 3 Litres de pêches)
- 6 tasses (1.2 kg) de sucre
- 4 c. à soupe (60 ml) de jus de citron reconstitué
- 2 gousses de vanille

Préparation :

1. La veille, blanchir (dans l'eau bouillante pendant une trentaine de secondes, puis après disposer dans de l'eau glacée), éplucher, dénoyauter et hacher les pêches; en mesurer 1.6 kg/7 tasses hachées en petits cubes.
2. Dans un grand bol, disposer les pêches hachées.
3. Écraser à l'aide d'un couteau bien aiguisé les gousses de vanille pour les aplatir. Trancher sur l'épaisseur pour pouvoir ouvrir la gousse. À l'aide du couteau, gratter l'intérieur pour récupérer un maximum de graines.
4. Ajouter au bol les graines ainsi que les gousses de vanille. Mélanger.
5. Couvrir les pêches de sucre et mélanger de nouveau.
6. Ajouter le jus de citron et mélanger.
7. Couvrir d'une pellicule plastique et mettre au frais un minimum de trois heures ou idéalement toute une nuit.
8. Le lendemain, stériliser dans l'eau bouillante durant 10 minutes 7-8 pots Mason de 250 ml. Garder au chaud.
9. Dans une marmite à fond épais, verser le mélange de pêches.
10. Mettre sur le rond de la cuisinière, à feu moyen et mélanger sans arrêt jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous, et que le mélange commence à bouillonner.
11. Si le mélange monte rapidement et risque de déborder, baisser le feu. Mélanger régulièrement pour éviter que cela crame. La cuisson devrait durer 35-40 minutes ou un peu plus. Vérifier avec le thermomètre. La confiture est prête à 220 °F (105 °C).
12. Si vous n'avez pas de thermomètre, vous pouvez utiliser le test de l'assiette froide pour vérifier la cuisson. Dans une assiette préalablement refroidie au congélateur durant quelques minutes, une fois que la confiture semble prête, déposer une petite cuillerée de confiture dans l'assiette. Si vous faites glisser le doigt dans la confiture sans qu'elle ne coule, et qu'elle se fige, c'est prêt!
13. Lorsque la confiture est prête, retirer du feu et écumer si nécessaire. (Je n'ai pas fait.)
14. À l'aide d'une louche, verser la préparation dans des pots Mason stérilisés chauds, jusqu'à ¼ po (5 mm) du bord.
15. Essuyer le bord du pot Mason pour enlever tout résidu collant.
16. Centrer le couvercle sur le bord propre du pot et visser la bande jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

17. Déposer dans une marmite remplie d'eau bouillante et stériliser pendant 10 minutes. Au bout de ce temps, retirer du feu la marmite et ôter le couvercle. Laisser reposer 5 minutes.
18. À l'aide de pinces, retirer les pots de la marmite et déposer sur un linge propre. Faire reposer les pots pendant 24 heures sans les bouger.
19. Après 24 heures, vérifier si les pots sont bien scellés.
20. Étiqueter les bocaux et les ranger dans un endroit sombre et frais.

Rendement : 7 à 8 pots de 250 ml

Source : inspiré par Deliacious

<https://deliacious.com/2023/08/confiture-peches-vanille.html>

« La fille de l'anse aux coques., Maripel, le vendredi 19 septembre 2025

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2025/09/confiture-de-peches-la-vanille.html>