



Les recettes de Martine...

Confiture aux poires Williams et à la vanille

Ingrédients :

- 1,300 kg de poires Williams, soit 1 kg net
- 800 gr. de sucre
- 1 sachet de gélifiant
- le jus d'1 citron
- 2 gousses de vanille

Préparation :

1. Pelez les poires, enlevez les queues, videz-les, coupez-les en lamelles.
2. Dans une casserole mélangez les poires, le sucre, le jus de citron et les gousses de vanille fendues sur la longueur et coupées en deux ou trois.
3. Portez cette préparation au frémissement, laissez cuire 3 à 5 minutes, retirez du feu, mettez un couvercle et laissez reposer une nuit.
4. Le lendemain, ajoutez le gélifiant et portez à ébullition 5 minutes environ en remuant doucement.
5. Vérifiez la cuisson, mettez votre confiture en pots en répartissant les gousses de vanilles.
6. Fermez aussitôt les pots.