

Confiture de pêches aux épices

Ingrédients :

2 kg de pêches (blanches et/ou jaunes) ; 1 verre de vinaigre de cidre ; 1,6kg de sucre cristal ; le jus d'un demi citron ; 2 grains de poivres ; 1 pincée de gingembre en poudre et 4 clous de girofle.

Préparation :

Peler et dénoyauter les pêches, puis les couper en morceaux. Les mettre dans un faitout avec le sucre, les épices et le vinaigre. Laisser macérer le mélange pendant 12 heures.

Faire cuire le tout à feu vif pendant 30 minutes en remuant, en écrasant et écumant très régulièrement.

Avant la fin de la cuisson ajouter le jus du demi-citron. Puis mettre en pot.

Bon appétit !