

Confiture de bisous

De bisous tout doux et tout gourmands !

Informations :

- difficulté : facile
- pour 6 pots
- préparation d'environ 30 minutes
- cuisson d'environ 30 minutes



Ingrédients :

- 7 poires
- 7 brugnons
- 5 abricots
- 2 cuillères à soupe de miel
- 550g de sucre cristal

Préparation :

- 1) Commencer par préparer les fruits :
 - Eplucher, épépiner et couper les poires en morceaux
 - Laver, dénoyauter et couper les brugnons en morceaux
 - Laver, dénoyauter et couper les abricots en morceaux
- 2) Les faire cuire à feu vif dans une bassine à confiture (en cuivre de préférence), jusqu'à ce qu'ils compotent (compter un bon quart d'heure).
- 3) Une fois compotés, y ajouter le sucre et porter à ébullition.
- 4) Une fois l'ébullition atteinte, ajouter le miel et laisser frémir.
- 5) Remettre en cuisson à feu plus modéré jusqu'à nouvelle ébullition, sans cesser de remuer.
- 6) Ne pas dépasser les 5 minutes d'ébullition.
- 7) Verser en pots dès la fin de la cuisson et bouchonner immédiatement.
- 8) Les retourner jusqu'à refroidissement complet.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Attention aux risques de brûlures en retournant les pots en verre ! Se munir de torchons humides pour les retourner en toute sécurité.
- La confiture se conserve très bien dans un endroit frais et sec, tel qu'un placard tant que les pots ne sont pas ouverts. Une fois ouverts, les consommer rapidement en les conservant au réfrigérateur.
- Une confiture qui se déguste aussi bien au petit déjeuner sur de la brioche, qu'au goûter sur du pain frais, ou au dessert pour sucrer un fromage blanc... car il n'y a pas d'heure pour profiter de quelques doux bisous !

Juste un œuf