

CONFITURE DE PECHE



RÉALISATION DE LA CONFITURE DE PECHE

Les enfants apprécieront la douceur de la **confiture de pêche**. Cette recette de confiture de pêche sans alcool séduira les grands comme les plus jeunes.

LE INGRÉDIENTS POUR LE RECETTE :

2 kg de pêches 1,6 kg de sucre en poudre 1 citron 6 pots de confiture (taille standard) 1 louche 1 grande cocotte 1 écumoire

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Remplir la cocotte d'eau et porter à ébullition. Plonger les pêches dans l'eau bouillante pendant 1 minute. Vider l'eau, retirer les pêches et les éplucher. Couper les pêches en 4 et retirer le noyau. Couper encore une fois les pêches. Placer les pêches et leur jus dans la cocotte avec le sucre et le jus de citron et porter le mélange à ébullition en tournant régulièrement. Laisser cuire la confiture de pêche à petit bouillon pendant 30 minutes en tournant de temps en temps. Attention car la confiture de pêche saute facilement ! Eteindre le feu et écumer. Remplir les pots avec la **confiture de pêche**, fermer les pots très rapidement et retourner les pots. Laisser refroidir les pots à l'envers.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

2,69 €



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://teteamodeler.ouest-france.fr/cuisine/recette-cuisine-dessert/recette-confitures-compotes/confiture-peche.asp)