

Confiture de pêche à la verveine



Pour 3 pots de 385ml:

- 1kg de pêches blanches dénoyautées (soit environ 1.3kg de fruits)
- 700g de sucre cristal
- 50 feuilles de verveine séchée (ou 30 feuilles fraîches) enfermées dans une mousseline ou dans un sachet de thé
- le jus d'un citron

La veille, lavez et dénoyautez les pêches. Découpez-les en cubes et placez-les dans une cocotte.

Recouvrez du jus de citron et du sucre cristal et laissez reposer toute la nuit.

Le lendemain, ajoutez la mousseline contenant la verveine dans la cocotte et faites cuire à petits bouillons pendant environ 20 minutes à compter de l'ébullition.

Pendant la cuisson, stérilisez vos pots ainsi que leurs couvercles en les plongeant dans de l'eau bouillante pendant au moins 5 minutes. Ensuite, égouttez-les et laissez-les sécher à l'air libre. Ils sont stérilisés!

Testez la cuisson en versant une goutte de confiture sur une assiette préalablement mise au congélateur. Quand la goutte fige instantanément, la confiture est prête!

Otez alors la mousseline de verveine de la cocotte, versez la confiture dans les pots, mettez les couvercles et retournez les pots jusqu'à complet refroidissement.

Ces pots peuvent se conserver des mois entiers, à condition de les garder à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Dégustez cette confiture sur une tranche de brioche toastée, c'est divin ;-)