

Confiture de poires à la vanille

de Christine Ferber

par Cecilecooks



Réalisation : 30 minutes (veille) + 30 minutes (lendemain)

Repos : 1 heure + 1 nuit + plusieurs heures jusqu'au refroidissement

Cuisson : 10 minutes et 20 minutes environ

Quantité : 2 pots de 370 gr et 3 à 4 pots de 250 gr

Ingrédients :

1400 gr de poires William ou de Passe-crassanes (à défaut une autre variété) soit 1000 gr de poires une fois épluchées

1 gousse de vanille

½ citron

800 gr de sucre cristallisé/semoule

Procédé :

Le premier jour

- 1 – Eplucher les poires, les couper en 4 puis en tranche d'environ 3-4 mm d'épaisseur.
- 2 – Ajouter le sucre, le jus du citron et la gousse de vanille préalablement fendue en deux dans la longueur et grattée. Mélanger. Couvrir d'une feuille de papier cuisson. Laisser macérer pendant une heure.
- 3 – Verser cette préparation dans une bassine à confiture ou à défaut une grosse casserole large (plutôt que haute). Porter au frémissement tout en mélangeant délicatement avec une cuillère en bois.
- 4 – Verser tout cela dans un grand cul de poule. Couvrir de la feuille de papier cuisson préalablement utilisée. Réserver au réfrigérateur toute une nuit.

Le deuxième jour

- 5 – Verser le mélange dans la bassine à confiture. Porter à ébullition en mélangeant régulièrement et délicatement avec une cuillère en bois. Quand le mélange bout, maintenir le feu vif et cuire pendant environ 10 minutes sans cesser de remuer. Ecumer au fur et à mesure.
- 6 – Vérifier la consistance de la confiture :
 - soit avec un thermomètre à sucre qui doit atteindre 105°C
 - soit en déposant quelques gouttes sur une petite assiette froide, la confiture est prête si elle gélifie légèrement. La confiture ne « produit » plus d'écume à la surface, les poires restent immergées dans le sirop et les bouillons ont une intensité moins forte.
- 7 – Quand la confiture est à bonne consistance, la couler immédiatement dans les pots de confiture préalablement lavés.

Coup de fouet

- On peut faire le choix de ne pas mettre la gousse de vanille dans les pots de confiture, c'est à vous de voir. On peut aussi détailler les poires en julienne.
- Les pots à confiture doivent être stérilisés si possible. Pour cela, il faut les plonger avec leur couvercle dans de l'eau bouillante et les laisser égoutter sur un linge propre. Dès que la confiture est à bonne consistance, il faut remplir chaque pot à l'aide d'une louche et d'un entonnoir. Fermer le pot et le retourner immédiatement pour le poser sur le couvercle jusqu'à ce que la confiture soit complètement refroidie.