

CONFITURE DE PÊCHES DE VIGNE

Août 2015 (Actualisé en septembre 2017)

Ingrédients (10 pot de 340 g) :

- ★ 2 Kg de pêches de vigne
- ★ 2 Kg de sucre enrichi en pectine (Confisuc)

Ustensiles : Bassine à confiture, Casserole, Saladier, Louche, Entonnoir à confiture, Écumoire, Pots à confiture

Préparation : 30 mn

Macération : 60 mn

Cuisson : 7 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : Hors pêches : 3,30 € (soit 0,30 € par pot)



Recette :

Faire bouillir 2 litres d'eau dans une grande casserole, y jeter les pêches par 6 à 8 à la fois selon la taille. A la reprise de l'ébullition, compter 30 secondes, prélever les fruits avec une écumoire et les placer dans un saladier. Procéder ainsi jusqu'à épuisement des fruits. Une fois refroidies, peler les pêches, les ouvrir en deux, éliminer les noyaux et placer les oreillons dans une bassine à confitures. Ajouter 1 Kg de sucre gélifiant par kilo de fruits. Mélanger et laisser macérer 60 mn en remuant de temps en temps pour assurer la dissolution du sucre.

Porter à ébullition à feu vif. Laisser cuire à gros bouillons pendant 7 minutes en remuant souvent et en écumant régulièrement. Arrêter le feu, écumer une dernière fois, verser dans des pots ébouillantés et égouttés (à l'aide d'une louche et d'un entonnoir à confiture), fermer hermétiquement aussitôt à chaud. Laisser refroidir et étiqueter. Consommer dans les mois qui suivent avec yaourts, fromages blancs, sur des tartines, dans les gâteaux roulés, ...

i La **pêche de vigne** provient de pêchers que les viticulteurs plantaient dans les vignobles pour prévoir l'oïdium, le pêcher étant atteint avant la vigne. Cette pêche de production tardive, de fin août à fin septembre, à la chair très rouge autour du noyau est généralement de petite taille. Des noyaux de pêche (variétés greffées) peuvent germer et donner des arbres non hybrides dont les fruits se rapprochent de la pêche de vigne. On peut élaborer cette confiture avec toutes sortes de pêches selon la même recette.