



Confiture De Poire

Armut Reçeli



7-8 Poire d'Ankara (environ 1 kg.)
4-5 tasses de sucre (environ 1 kg.)
1 citron
1 tasse d'eau

- # Mettez de l'eau dans une casserole, épluchez les poires pendant que l'eau bouillit. Coupez en quatre de façon verticale, sortez les nids des noyaux, puis coupez horizontalement du milieu.
- # Jetez les poires dans l'eau bouillante, puis laissez cuire à moitié. Vous pouvez fermer le couvercle pour qu'ils cuisent plus rapidement.
- # Rajoutez du sucre quand ils sont à point. Laissez cuire jusqu'à qu'il devient foncé.
- # Mettez quelques gouttes de confiture dans une tasse en porcelaine pour voir si il est à point. Si la goutte tombe lentement, la confiture est à point.
- # Rajoutez enfin du jus de citron, laissez bouillir encore 5-6 minutes puis retirez du feu.
- # Laissez refroidir la confiture dans la casserole puis remplissez dans des bacs.

N-B; Il est conseillé d'utiliser des fruits solide comme la poire d'Ankara pendant la préparation des confiture.