

Confiture de nectarines à la vanille



La confiture idéale pour attendre le retour de l'été

1. Peler, dénoyauter et couper en quatre 3 à 4 kg de nectarines.
2. Dans une bassine, mélanger les fruits avec 500 g de sucre gélifiant par kilo de fruit préparés, et une gousse de vanille ouverte par kilo de fruit.
3. Laisser mariner une nuit à couvert et au frais.
4. Le lendemain, porter le tout à ébullition.
5. Retirer les gousses de vanille en raclant bien la pulpe, et mixer.
6. Laisser cuire 5 minutes à petit bouillon.
7. Couper le feu et écumer (manger l'écume de suite!), puis mettre en pot.