

## Confiture poire et noix

La Fournaise aux fourneaux  
fournaiseaufour.canalblog.com

Il reste encore quelques fruits à cueillir avant le mauvais temps...  
Quelques morceaux de noix avec la poire seront parfaits pour cet hiver.

### Ingrédients :

- \* 700g de fruits prêts  
(1,5 kg de poires entières)
- \* 550g de sucre gélifiant type Confisuc
- \* 55g de noix en morceau



### Préparation :

Laver les poires, les peler et enlever les parties dures.

Les couper en très petits morceaux.

Peser les fruits prêts (ici 700g).

Mettre la même quantité de sucre que de fruits ou 20% de moins (ici 550g).

Ne pas oublier de mettre les noix en morceau.

Bien brasser et allumer le feu.

Comme mes poires étaient un peu vertes, j'ai laissé cuire d'abord 10 minutes à feu doux avec un verre d'eau.

Attendre l'ébullition sans cesser de remuer. Cela peut être long.

Quand la confiture bout à assez gros bouillons, compter les minutes (voir les informations sur l'emballage). Ici 5 minutes.

Quand c'est cuit, mettre immédiatement dans les pots préalablement ébouillantés et séchés.

Visser et renverser le pot.

Laisser ainsi toute la nuit.

Le lendemain, remettre à l'endroit et étiqueter. Noter dessus la composition et la date.

Stocker au frais et à l'abri de la lumière. Miam !

### Astuces :

Mes dernières poires du verger étaient assez véreuses donc je n'ai obtenu que la moitié de fruits utilisables. Si vous achetez vos poires dans le commerce, vous aurez un meilleur « rendement » ! Si vos poires sont mûres, ne pas laisser compoter au début.

Donc pour 1,2kg de poires prêtes, il faudrait 1kg de sucre et 100g de noix.

Lors des années fastes en récolte de poires, je fais une autre version et j'y mets des du gingembre ou des noisettes dedans et c'est délicieux.