



POIRES AU SIROP

INGRÉDIENTS

Afin d'obtenir +/- 12 bocaux d'une contenance de 370 ml, il faut :

- 2,5 kg de petites poires tendres
- 1 kg de sucre fin
- 4 citrons

TEMPS ET TEMPÉRATURE



ETAPES

1. Préparer le sirop désiré. Le porter à ébullition.
2. Peler les poires, les garder entières et les plonger au fur et à mesure dans l'eau citronnée pour éviter qu'elles ne s'oxydent.
3. Egoutter les poires et les ranger dans les bocaux puis couvrir avec le sirop jusqu'à 2 cm du rebord.
4. Fermer les bocaux en veillant à bien utiliser un joint neuf ou une capsule neuve. Pour le bocal à joint, placer 2 crochets inox pour maintenir le couvercle en verre. Pour un bocal à capsule métallique, veiller à bien serrer celle-ci.
5. Placer les bocaux dans le pasteurisateur.
6. Recouvrir les bocaux d'eau.
7. Pasteuriser 35 minutes à 100°C.

Remarques : Préparer un sirop à partir d'1l d'eau et de sucre (250gr pour un sirop léger - 400gr pour un sirop moyen - 750gr pour un sirop lourd).

- Fruits au sirop léger : 1l d'eau + 250gr de sucre
- Fruits au sirop moyen : 1l d'eau + 400gr de sucre
- Fruits au sirop lourd : 1l d'eau + 750gr de sucre



Astuce : ajouter de la cannelle ou de l'anis dans les bocaux selon le goût avant de les fermer.

(Source : site internet « Le Parfait » - www.leparfait.fr)