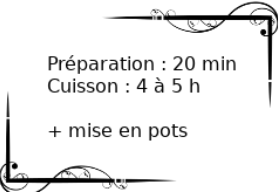


Confiture de poires au vinaigre



Préparation : 20 min
Cuisson : 4 à 5 h

+ mise en pots

Pour 500 g de poires :

- 125 g de sucre
- 3 dL de vinaigre de vin

- **Éplucher les poires et les couper en quartiers.** Les mettre dans votre bassine à confiture avec le sucre et le vinaigre de vin.
- **Faire cuire à feu régulier pendant 4 heures, à couvert.**
- Enlever le couvercle de la bassine et laisser encore cuire 1h à feu doux et régulier.
- **Mettre en pots** en prenant soin de recouvrir les fruits avec le jus.

