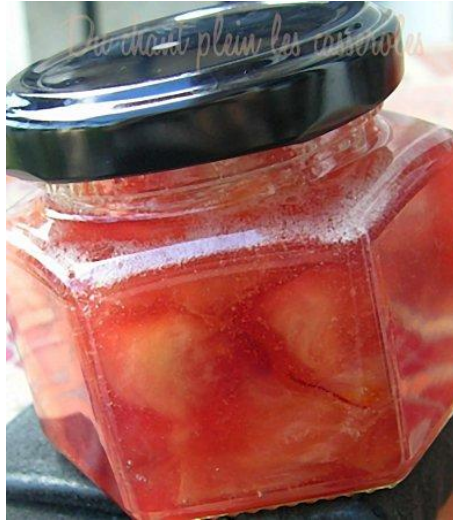


Confiture de pêches blanches au safran d'après C. Ferber



Pour 2 pots moyens :

- **pêches blanches** : 500g
- **sucre** : 350g
- une dizaine de filaments de **safran**

1. Ebouillantez et pelez les pêches (si vous y tenez, je ne le fais pas).
2. Coupez les fruits en morceaux ou en petites tranches. Ajoutez le sucre et le safran, portez le tout à ébullition, puis laissez refroidir et entreposez au réfrigérateur pour la nuit (ou la journée, soit entre 8 et 12h).
3. Egouttez les fruits de façon à ne garder que le sirop. Portez ce sirop à 110°C. Ajoutez les pêches, faites cuire encore 5 minutes jusqu'à ce que les fruits soient translucides et que le sirop fige si l'on en verse une goutte sur une assiette froide. Ecumez.
4. Mettez en pot, fermez les couvercles, retournez 2-3 minutes pour stériliser les couvercles, retournez à nouveau et laissez refroidir. Attendez 8 jours avant de déguster.

<http://www.nataliakriskova.com/article-34326089.html>

