

Nectarines au sirop épicié, en bocaux

Mes premières conserves... une cagette de nectarines en promotion, du sucre pour un sirop léger, quelques épices, quelques minutes de stérilisation et dégustation dans quelques semaines quand les fruits d'été nous manqueront.

Composition

pour un bocal de 0,25 l

2 à 3 nectarines

0,5 l d'eau

125 g de sucre

1 éclat d'étoile de badiane

1 éclat de bâton de cannelle

1 zeste de citron

Ustensiles : 1 bocal, 1 balance, 1 casserole, 1 verre doseur, 1 couteau, 1 cocotte minute, 1 torchon



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Mettre l'eau et le sucre dans une casserole, porter à ébullition puis ajouter le citron, l'étoile de badiane et la cannelle et laisser frémir pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, nettoyer, peler et couper les nectarines en quartiers. Les pocher dans le sirop pendant une minute puis les retirer à l'aide d'une écumoire pour les placer dans le bocal.

Filtrer le sirop et le verser sur les quartiers de fruit jusqu'à 2 cm du bord du bocal et le fermer hermétiquement.

Verser de l'eau dans le fond de la cocotte-minute, placer un torchon dans le fond du panier et déposer le bocal. Mettre le panier dans la cocotte, la fermer et faire stériliser le bocal 35 minutes à compter du sifflement de la soupape.

Laisser l'eau de la cocotte refroidir complètement avant d'enlever le bocal et le placer à l'abri de la lumière jusqu'à la dégustation.