



*Confitures et Chutneys*

# Confiture de pêches et fraises au thé



<b>12h55</b>	<b>15 min</b>	<b>40 min</b>	<b>12h</b>	<b>404</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

300 g **Pêche**  
200 g **Fraise**  
350 g **Sucre semoule**  
1 sachet(s) **Thé**  
1 c. à soupe **Jus de citron**

## Étape 1

### Les étapes

- 1 Bien nettoyer les fraises en les passant sous l'eau, puis les sécher. Les équeuter et couper en deux les plus grosses. Peler les pêches puis les couper en morceaux. Ajouter aux fraises et mélanger.
- 2 Il vaut mieux utiliser pour cette confiture des fruits bien mûrs afin d'obtenir une confiture bien sucrée sans ajouter trop de sucre pour autant.
- 3 Mettre dans une petite cocotte une couche de fruits puis une couche de sucre, déposer le sachet de thé puis de nouveau des fruits et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer en arrosant le tout avec le citron.
- 4 Laisser reposer ce mélange au frais pendant une douzaine d'heures.
- 5 Cette partie est facultative mais facilite réellement la réalisation des confitures.
- 6 Enlever le sachet de thé puis mettre la cocotte à feu assez vif. A l'ébullition, prolonger la cuisson pendant une quinzaine de minutes en écumant régulièrement. Baisser le feu et prolonger la cuisson pendant 20 à 30 minutes.
- 7 Pour savoir si la confiture est à point, prendre une petite

assiette bien froide et verser dessus un peu de confiture, elle doit prendre la forme d'une goutte bombée et ne pas couler si on penche l'assiette.

- 8 Mettre dans des pots préalablement passés à l'eau bouillante, fermer, retourner les pots et laisser refroidir.