

Confiture de poires aux poivres des dunes

(Cuisson Ninja + stérilisation vapeur autoclave sans soupape)



sur la photo deux recettes donc 17 pots

Ingrédients:

- 1 kg de poires du Portugal (épluchées, épépinées et coupées en morceaux)
- 700 g de sucre
- 20 ml de jus de citron (en bouteille)
- 8 g de Pectine Only Blee
- 2 g de poivre des dunes (concassé ou moulu finement)

Préparation et cuisson:

1. Dans la cuve du Ninja, mettre tous les ingrédients : poires, sucre, citron, pectine et poivre des dunes.
2. Bien mélanger pour que la pectine soit répartie uniformément.
3. Lancer le mode “Velouté”.
4. À la fin du cycle, vérifier la texture :
 - Si trop liquide, activer le mode “Sauté” (ou “Réduction”) pendant quelques minutes sans couvercle, jusqu’à obtenir une texture nappante.
5. Mettre la confiture chaude dans des pots Mason propres et chauds, jusqu’à 1 à 2 cm du bord.
6. Fermer les couvercles sans forcer (juste au contact).

Stérilisation à la vapeur (autoclave sans soupape)

Voir pdf de pdocquier

<https://conserves-maison.com/viewtopic.php?t=370>

1. Verser environ 5 à 8 cm d’eau dans le fond de l’autoclave (suffisant pour créer de la vapeur).
2. Placer les pots dans le panier ou sur une grille, sans qu’ils touchent le fond.
3. Fermer le couvercle sans la soupape (pour permettre à la vapeur de s’échapper librement, sans pression).
4. Chauffer jusqu’à ce que la vapeur s’échappe de façon constante.

5. Dès que la vapeur sort bien, maintenir la chaleur douce et stable pendant 10 à 15 minutes pour des pots de confiture (125 à 500 ml).
6. Couper le feu, laisser redescendre la température naturellement, puis sortir les pots.
7. Laisser refroidir sans les déplacer pendant 24 h.
8. Vérifier la prise du couvercle (il doit être bien scellé).

Résultat :

Une confiture parfaitement lisse et parfumée, sécurisée par une stérilisation douce à la vapeur — sans altérer la couleur ni les arômes du poivre des dunes.