

Beurre de poires à la cannelle

pour 2 pots de confiture



Ingrédients :

1 petit bâton de cannelle
1 c. à soupe de miel
2 c. à soupe de jus de citron
2 c. à soupe de sucre
10 poires

Préparation : 20 mn ; cuisson 1h30

- Peler, épépiner et couper les poires en dés. Les réserver au fur et à mesure dans un bol avec le jus de citron pour éviter l'oxydation.
- Au robot culinaire ou au mélangeur, réduire en purée lisse les poires avec le jus de citron et le sucre. Passer au tamis.
- Dans une casserole, porter à ébullition la purée avec le bâton de cannelle. Laisser mijoter environ 1 h 30 (jusqu'à ce que la purée ait réduit de moitié).
- Ajouter le miel et bien mélanger.
- Laisser tiédir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet.