

Recettes bocal : conserve de poire au sirop

- Recette sans gluten
- Recette sans lait
- Recette bio



Et oui c'est la période de mise en bocal, je ne m'arrête plus ! Je pensais que mon poirier était en train de rendre l'âme mais cette année il nous a gratifié de belles poires ce qui m'a donné envie de faire quelques bocaux de poires au sirop avec un soupçon de vanille.

Poire au sirop

Pour 2 bocaux de 750 ml

Temps de préparation : 15 min

Temps de stérilisation : 45 min

Ingrédients

- 300 g de sucre de canne blond
- 1 litre d'eau
- 1 kg de poires environ
- 2 gousses de vanille

1. Lavez les bocaux, ébouillantez-les et laissez-les sécher à l'air libre. Installez des joints neufs.
2. Préparez le sirop, versez le sucre de canne et l'eau dans une casserole et portez à ébullition.
3. Épluchez les poires, coupez-les en 4, ôtez les pépins et déposez les quartier dans les bocaux.
4. Fendez les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur et mettez-les dans les bocaux, une par bocal.
5. Versez le sirop chaud sur les poires, faites le rapidement pour que les poires ne s'oxydent pas, faites le au fur et à mesure que vous remplissez les bocaux de poires. Fermez aussitôt le bocal.
6. Déposez vos conserves dans une grande cocotte, recouvrez d'eau, calez avec un torchon pour éviter que les bocaux ne s'entrechoque et portez à ébullition pendant 45 min. Laissez refroidir dans la cocotte et une fois froid, sortez les bocaux et stockez-les dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Le conseil de Karen

Voir aussi :

[Gâteau aux poires sans gluten](#)

[Confiture poire chocolat](#)

[Bûche de Noël poire châtaigne](#)

[Muffins poires amandes sans gluten](#)

[Aspic poire kiwi](#)