

Nectarines au xérès doux

Préparation et cuisson: env. 30 min
Pour 2 bocaux d'env. 7½ dl

2 bocaux

préparer (p. 2)

1½ litre d'eau

250 g de sucre

1 c. à soupe de jus de citron

3 sachets de thé de cynorhodon

porter le tout à ébullition dans une casserole en remuant, cuire jusqu'à dissolution du sucre, retirer les sachets de thé

1½ kg de nectarines,
coupées en quatre

ajouter les fruits par portions, les cuire env. 5 min en les tenant croquants. Remplir les bocaux au bain-marie en serrant bien les fruits, jusqu'à env. 2 cm du bord. Faire réduire le sirop env. 3 min

1 dl de xérès doux

ajouter, porter à ébullition, verser le sirop bouillant sur les fruits jusqu'à ce qu'il déborde. Fermer le bocal sans attendre, laisser refroidir sur une surface isolante.
Test du vide d'air, p. 2

Conservation: au frais et à l'obscurité, env. 12 mois. Une fois le bocal ouvert, le conserver au réfrigérateur, consommer rapidement les nectarines.

Par bocal: lipides 1 g, protéines 7 g, hydrates de carbone 220 g, 4182 kJ (1000 kcal)



Mise en bocaux à chaud (recette de base)

Préparation et cuisson: env. 35 min. Pour 2 bocaux d'env. 5 dl



Pêches au sirop

Préparer les bocaux: laver soigneusement bocaux et couvercles, rincer à l'eau très chaude, poser dans une casserole avec de l'eau à env. 70 °C. Contrôler les joints, les remplacer au besoin. Les laver soigneusement (voir aussi à droite).

Fruits: blanchir 1 kg de **pêches**, en deux, dénoyautées, env. 30 sec dans de l'**eau bouillante**, les sortir à l'écumoire, faire refroidir tout de suite dans de l'eau glacée. Peler avec un couteau pointu.



Dans une deuxième casserole, porter à ébullition 1 litre d'**eau**, avec le jus d'un **citron** et 150 g de **sucré**. Y cuire la moitié des fruits préparés en les tenant croquants et remplir le bocal au bain-marie en serrant bien les fruits, jusqu'à env. 2 cm du bord.



Porter à nouveau le sirop à ébullition, le verser bouillant sur les pêches jusqu'à ce qu'il déborde, fermer le bocal sans attendre. Préparer la deuxième portion de la même manière.

Laisser refroidir sur une surface isolante.

Convient pour:

- abricots et pêches blanchis, pelés, coupés en deux et dénoyautés.
- pommes, poires et coings, pelés et cœur retiré.
- nectarines et quetsches, coupées en deux et dénoyautées.
- cerises, mirabelles et prunes; dénoyautées, elles se gardent un peu moins longtemps et sont un peu moins belles. Avec noyau, ces fruits sont plus beaux, mais ils doivent le plus souvent être dénoyautés avant d'être servis.

Test du vide d'air

Bocaux avec fermeture à agrafes: après refroidissement, retirer les agrafes; le couvercle doit rester bien fermé (vide d'air). Fixer à nouveau les agrafes. Si un bocal s'ouvre facilement, remettre le contenu en bocal à chaud comme ci-dessus.

Bocaux à couvercle fileté: le couvercle doit être légèrement concave en son centre et ne pas céder à la pression.

Conservation: env. 12 mois.



Préparer les bocaux et bouteilles

Les bocaux et bouteilles, couvercles et joints en caoutchouc doivent être propres, voire stériles, pour éviter la formation de moisissures. Contrôler les joints en caoutchouc des bocaux et bouteilles, remplacer les joints fissurés ou cassants. Laver bocaux, bouteilles et couvercles avec le programme le plus chaud du lave-vaisselle ou laver soigneusement à la main, à l'eau très chaude et avec du produit à vaisselle. Ne pas sécher les bocaux ni les bouteilles. Pour les bocaux munis d'un joint en caoutchouc, placer la languette de ce dernier en évitant qu'elle soit recouverte par l'étrier. Remplir et fermer bocaux et bouteilles sans attendre.

