

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Confiture de poires au pain d'épices

Ingrédients

800g de poires
600g de sucre à confiture
200g de pain d'épices

Recette

- Pour réaliser cette recette de confiture de poires au [pain d'épices](#) il faut d'abord.... épluchez les poires!
- Ensuite, coupez les en morceaux, ajoutez le sucre à confiture et le pain d'épices et laissez au frigo toute une nuit.
- Puis, le lendemain, portez à ébullition une quinzaine de minutes, mixez légèrement si vous le souhaitez...
- Vous pouvez la consommer dans la semaine ou la mettre dans des pots stérilisés et fermés...

PS : ça marche très bien avec des pommes aussi!