

Verveine Citronnelle



Nom scientifique : Verbana

Famille : Verbanacées

Couleur de la fleur : Rose – blanches – violet
- rouge - bleue

Ne pas confondre avec : La violette
de Toulouse

Période de plantation : Printemps

Période de floraison : Printemps à automne

Entretien : Peu de soins, arrosage quand il n'a
pas plu depuis longtemps

Qualités gustatives : De la mâche et de la couleur dans une salade

Recette : Confiture pêche - verveine

Pour : 2 pots de 500g

Difficulté : Facile, 40min

Ingrédients :

- 500g de pêche blanches dénoyautés

- 10 feuilles de verveine

- 300g de sucre

Préparation :

1- Couper les pêches en morceau grossièrement

2- Dans une casserole, mettre les pêches, le sucre et les feuilles de verveine

3- Faire cuire à feu moyen pendant 20 à 30 minutes en surveillant. Le mélange doit atteindre 105°C.

Si vous n'avez pas de thermomètre de cuisson, déposer une goutte de confiture sur une coupelle froide, si elle se fige, la confiture est prête, sinon continuer de faire cuire quelques minutes

4- Mixer la confiture avec un mixer plongeant pour réduire les morceaux et verser-la dans les pots de confiture. Fermez-les, retourner les pots afin de les stériliser.

Déguster froid sur une tartine de pain frais

Bon app'