



## **Préparation des bocaux de poire à botzi**

1. Préparer un sirop (200 gr de sucre pour 1 litre d'eau)  
Chauffer le sirop à ébullition et laisser refroidir
2. Rincer les bocaux à l'eau chaude et mettre les gommés à tremper dans de l'eau froide
3. Laver les poires et enlever l'œil à l'aide d'un couteau
4. Remplir les bocaux de poires et ajouter le sirop. Le sirop doit recouvrir complètement les poires dans le bocal
5. Mettre les gommés et fermer le bocal avec les ressorts
6. Cuire les bocaux dans une stérilisatrice 30 mn à 90°C
7. Sortir les bocaux de la marmite et les laisser refroidir recouverts d'un linge ou une couverture.
8. Après 1 à 2 jours, enlever les ressorts des bocaux. Ils ne doivent pas s'ouvrir s'ils sont correctement stérilisés.