



CONFITURE DE PRUNES

INGRÉDIENTS.....

Afin d'obtenir +/- 6 bocaux d'une contenance de 370 ml, il faut :

- 2 kg de prunes dénoyautées
- 700 gr de sucre gélifiant
- 1 bâton de cannelle (facultatif)
- 3 clous de girofle (facultatif)
- 2 anis étoilés (facultatif)

ETAPES.....

1. Laver les prunes, les dénoyauter et les couper en quatre.
2. Mettre les morceaux de prunes, le sucre et les épices (cannelle, clous de girofle et anis étoilé) dans une casserole. Mélanger soigneusement le tout.
3. Porter à ébullition et mélanger en continu afin que la confiture ne prenne pas dans le fond de la casserole.
4. Maintenir à feu vif pendant 10 à 15 minutes, remuer souvent et écumer.
5. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette : la confiture doit couler doucement.
6. Enlever les épices (cannelle, clous de girofle et anis étoilé) avant la mise en bocaux.
7. Procéder immédiatement à la mise en bocaux de la confiture. Celle-ci doit être à une température de plus de 65°C.
8. Fermer les bocaux en utilisant une capsule neuve. Veiller à bien serrer cette dernière.
9. Retourner les bocaux quelques instants puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.



Astuce : ne pas utiliser de bocaux à fermeture métallique car il sera plus difficile de les retourner juste après remplissage.

(Source : site internet « Le Parfait » - www.leparfait.fr »)