

Confiture de Prunes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Temps de repos : 12 h

Ingrédients :

- **Pour 9 pots :**

- **prunes dénoyautées : 2 kg**

- **sucre en poudre : 1.6 kg**

- **jus de citron : 2**

Préparation :

Lavez et séchez soigneusement les prunes dans un linge.

Équeutez-les, puis avec un couteau inoxydable, fendez-les en deux et retirez le noyau.

Dans une grande terrine vernissée, mélangez les fruits avec le sucre et le jus de citron.

Plaquez une feuille de papier sulfurisé sur les fruits.

Laissez-les reposer 12 h (le sucre doit être entièrement fondu).

Transvasez le contenu de la terrine dans une bassine à confiture.

Portez peu à peu à vive ébullition.

Maintenez l'ébullition pendant environ 20 min sans arrêter de mélanger avec une spatule en bois.

Vérifiez la tenue de la confiture.

Lorsqu'elle est à point, écumez-la soigneusement. Donnez un dernier gros bouillon.

Mélangez et mettez en pot.

Fermez-les aussitôt.

Laissez refroidir, étiquetez.

[Retour Accueil](#)