Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Confiture de prunes

Ingrédients

Préparation

Laver les prunes et les couper en deux, retirer le noyau et couper chaque demi-prune en quatre.

Laver les pots au savon et les rincer, les plonger dans l'eau bouillante pendant 5 minutes ainsi que les couvercles. Egoutter le tout sur des torchons de cuisine bien propres et surtout, ne pas les sécher pas avec un linge pour ne pas y déposer de 'pluches'.

Mélanger les prunes, le sucre et le jus d'un demi-citron. Porter à frémissement pendant deux minutes.

Porter le mélange à ébullition pendant 5 à 10 minutes, de manière à arriver à une température de 105°C, en écumant en permanence.

Remplir les pots à ras bord, visser les couvercles et les dépsoer la tête en bas.

Laisser refroidir la confiture à température ambiante.

Notes :