© smablog 2009

CONFITURE DE MIRABELLES

Ingrédients pour 6 pots type "Bonne Maman" :

1,3 kg de mirabelles dénoyautées
1 kg de sucre cristallisé

• Dans une bassine à confiture ou un faitout large, verser les mirabelles coupées en deux avec le sucre.
• Mélanger bien l'ensemble et laisser reposer 1 heure pour que le sucre commence à fondre.
• Cuire 20 minutes à partir de l'ébullition.
• Remplir de suite les pots préalablement passés sous l'eau bouillante, fermer hermétiquement les pots et les retourner jusqu'à complet refroidissement.