

## CONFITURE DE PRUNES



Ingrédients pour 12 pots :

2,5 kg de prunes dénoyautées (mirabelles et reines-claude)

2,2 kg de sucre cristallisé

- Déposer les prunes coupées en deux avec le sucre dans une bassine à confiture en cuivre, la mienne a été achetée en mai dernier sur un vide grenier, c'est sa première utilisation.
- Mélanger bien l'ensemble et laisser reposer 1 nuit pour que le sucre commence à fondre.
- Cuire 20 minutes à partir de l'ébullition, écumer en fin de cuisson.
- Remplir de suite les pots préalablement passés sous l'eau bouillante, fermer hermétiquement les pots et les retourner jusqu'à complet refroidissement.