

Confiture de mirabelles



Pour 4 pots + 1/2

Préparation : 15 minutes

Repos : 1 nuit

cuisson : 25 minutes

- 1,5 kg de mirabelles (avec les noyaux)
- 800 g de sucre cristallisé
- 1 citron bio

La veille : Congelez une moitié de citron. Lavez et dénoyautez les mirabelles. Placez-les dans une bassine à confiture ou une cocotte comme moi. Recouvrez de sucre cristallisé et ajoutez une cuillère à soupe de citron. Remuez bien le tout et laissez reposer à couvert pendant une nuit.

Le lendemain : Pensez à sortir le citron du congélateur pour le laisser décongeler.

Ébouillantez les pots vides et laissez égoutter sur un torchon propre.

Faites cuire les mirabelles à feu moyen. Pour savoir quand stopper la cuisson : il suffit de verser un peu de confiture sur une assiette très froide si celle-ci se fige, la confiture est prête à mettre en pot.

La mienne a cuit pendant 25 minutes.

Voici une petite astuce qui me vient de ma copinaute Brigitte de Melrose café qui consiste à verser deux lignes de confiture sur une assiette froide espacées d'1 cm et pencher l'assiette, si la confiture ne se rejoint pas la confiture est prête à mettre en pot.

Dés la fin de la cuisson, remplissez les pots et fermez avec le couvercle puis retournez chaque pot et laissez complètement refroidir avant de les retourner à nouveau.