

Les Fruits Partagés



Moisson Rimouski-Neigette

CONFITURE DE PRUNES EXPRESS

INGRÉDIENTS

- 6 tasses (1Kg) de **prunes**
- 4 1/2 tasse de **sucre**
- 2 c. à soupe de jus de **citron**
- 1 boîte de **pectine** liquide

MÉTHODE

1. Dénoyautez les prunes*.
2. Dans une casserole à fond épais, mélangez les prunes, le sucre et le jus de citron.
3. Passez le mélange au pied mélangeur jusqu'à ce que les pelures soient hachées en petits morceaux. Profitez-en pour vous assurer qu'aucun noyau ne s'est "faufilé" par mégarde!
4. À feu moyen-vif, amenez le mélange à ébullition et laissez cuire 5 minutes. Remuez occasionnellement.
5. Retirez du feu et ajoutez la pectine. Mélangez.
6. Mettez dans des pots stérilisés et laissez tiédir avant de fermer.
7. Se conserve quelques mois au réfrigérateur

RENDEMENT

8 pots de 250 ml

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

NOTES

*Il est possible de garder les noyaux pour une confiture légèrement amère (retirer les noyaux suite à la cuisson).

