



<http://cuisine.acidulee.com>

Catégorie : Divers

Confiture de prunes sauvages rouges et jaunes

Ingrédients pour 4,5 kg de confiture

- 2,5 kg de prunes dénoyautées
- 2 kg de sucre cristallisé pour confiture (*Confisuc*)
- 1 citron
- 1 œuf (facultatif)

Temps de préparation

- Temps de macération : 12 à 24 heures (ou 3 heures au minimum si vous êtes pressé)

Coût

- Economique

Durée de cuisson

- Compter un petit quart d'heure
-

Préparation

- Une fois les prunes passées à l'eau fraîche, les égoutter, les dénoyauter, et les placer dans une grande marmite.
- Ajouter le sucre et mélanger avec une cuillère en bois.
- Laisser macérer les fruits au frais.

Astuce facultative pour celles et ceux qui aiment les confitures bien figées...

- Laisser dissoudre la coquille nettoyée d'un œuf durant quelques heures dans du jus de citron.
- Récupérer le jus du citron enrichi en calcium à l'aide d'une passoire fine et l'ajouter dans la marmite.
- Mélanger l'ensemble.

- Démarrer la cuisson à feu doux en mélangeant continuellement jusqu'à ébullition.
- Écumer à l'aide d'une passoire.
- Faites le test de l'assiette froide pour savoir si la confiture a suffisamment figée.
- Utiliser une louche pour remplir aussitôt les pots préalablement stérilisés.

Acidulée vous souhaite bon appétit !