

# CONFITURE DE MIRABELLES

## **Ingrédients :**

- ◆ 1 kg de mirabelles dénoyautées
- ◆ 750 gr de sucre
- ◆ 1 jus de citron
- ◆ 2-3 grammes d'agar-agar par litre de liquide (si nécessaire)

## **Préparation :**

1. Mettre les mirabelles, le sucre semoule et le jus de citron dans une terrine.
2. Mélanger.
3. Couvrir d'un linge ou d'un film étirable et laisser macérer toute une nuit à température ambiante.

## **Deuxième jour :**

1. Verser la préparation dans une bassine à confiture et cuire pendant 40 à 50 minutes environ en remuant de temps en temps.
2. La confiture est prête à être mise en pots lorsque quelques gouttes de la nappe déposées sur une assiette froide se figent.
3. Mettre la confiture chaude en pots et fermer.
4. Retourner les pots et laisser complètement refroidir.

**Conseil :** si la nappe n'est pas figée lors du test de la goutte, essayer de recuire 10 minutes avec 2 à 3 grammes d'agar-agar par litre de liquide !