



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Confiture de mirabelles .



Ingrédients pour 17 pot de confiture :

- 5 kgs d'abricots
- 5 kgs de sucre cristallisé

- Laver et couper les mirabelles en deux
- Dans une énorme bassine mettre les mirabelles, puis le sucre
- Mélanger le tout en enrobant bien le sucre autour des fruits. Laisser macérer une nuit
- Le lendemain, mélanger le tout, faire cuire à feu doux pendant environ 1 heure
- Pour une bonne cuisson, la mixture doit être liquide ...
- ... mais aussi avoir du mal à descendre de la cuillère signe que la mixture se gélifie
- Écumer puis verser dans les pots, fermer le couvercle puis retourner immédiatement
- Laisser refroidir, le temps aussi de chasser l'air et de stériliser le pot

