



Ma confiture de mirabelles

Pour faire 2 pots de ce calibre, il vous faut :

Ingrédients :

- **780 g de mirabelles**
- **450 g de sucre**
- **des pots de confiture bien évidemment**

Préparation :

Tout d'abord, commencez par laver et dénoyauter vos mirabelles. Les miennes provenaient de la forêt et étaient très mûres. Je n'ai eu qu'à les presser pour enlever le noyau. De ce fait, les mirabelles étaient quasi entières.

Les mettre dans une cocotte, pas minute surtout ;o)

Ajoutez le sucre. J'ai suivi la base que m'a donné mon amie L. Elle m'a dit que pour 1 kg de fruits il faut 750 g de sucre. Toutefois, j'ai mis un peu moins de sucre car j'aime particulièrement le goût acide de ce fruit, mettez la quantité de sucre qui vous convient d'après vos envies.

Mélangez le tout à la cuillère en bois et mettre cuire à feu doux tout en surveillant régulièrement afin que cela n'attache pas au fond de la cocotte.

Vous allez voir que les fruits lâchent du jus, d'où l'absence d'ajout de liquide.

Le jus va s'épaissir au fur et à mesure. Le voici à mi-cuisson soit à peu près 15 min après.

Lorsque vous voyez que le jus est épais, stoppez la cuisson. Pour voir si c'est le bon moment, remplissez une cuillère de jus et déversez-la dans la cocotte, si celui-ci est sirupeux et qu'il coule en goutte à goutte c'est que la cuisson est terminée. J'espère que mes explications sont assez claires car c'est très difficile à expliquer par écrit, mieux vaut l'avoir vu mais si vous avez des doutes, surtout n'hésitez pas, postez moi un commentaire avec votre question, je me ferai une joie de vous répondre.

Une fois la cuisson terminée (à peu près 30 min pour moi), mettre tout de suite dans les bocaux. Attention, ceux-ci doivent être bien secs, sans humidité aucune pour la bonne conservation de la confiture. Il faut mettre la confiture toute bouillante afin que le bocal, une

fois refermé, soit le plus étanche possible et il se conservera plus longtemps. C'est une opération délicate car il faut verser de la confiture bouillante tout en tenant le bocal bouillant dans la main, faites bien attention !

Une fois rempli, refermez le couvercle et bien serrer. Etiqueter de préférence tout en indiquant la date et la sorte de confiture, bah oui on oublie vite ;o)

Laisser refroidir.

Bon appétit !