

Confiture de mirabelles



Confiseries **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients

- 1 kg de mirabelles - choisir des mirabelles bien mûres
- 750 g de sucre en morceaux
- eau vinaigrée
- 1 verre d'eau

Préparation

- 1 Lavez les mirabelles dans l'eau vinaigrée puis enlevez les noyaux.
- 2 Mettez le sucre et un verre d'eau dans un faitout et faites bouillir durant 7 à 8 minutes.
- 3 Ajoutez les fruits et faites mijoter 30 à 40 minutes. La confiture est prête lorsque le sirop est à la nappe.
- 4 Versez dans des bocaux que vous aurez préalablement stérilisés.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

