

Confiture de prunes du prunus "pissardii" 2013



Confiseries **Facile**

Préparation : 30 mn

Repos : 4 h

Cuisson : 20 mn

J'avais tenté l'expérience l'année dernière car pour moi, c'était une première de faire de la confiture avec les prunes du prunus pissardii... Bien sûr, je ne m'étais pas lancée sans m'être au préalable renseignée sur le net pour savoir si d'autres personnes avaient eu la même idée que moi... et surtout si cette confiture était comestible. Je peux vous dire que c'est un délice et c'est pour cette raison que je recommence cette année.

Ingrédients

- prunes du prunus pissardii
- sucre cristallisé (800g pour 1 kilo de fruits entiers)
- verrines de confiture
- paraffine

Préparation

- 1 Par rapport à l'année dernière, j'ai été obligée de changer ma technique. En effet, après avoir lavé les prunes, je voulais les dénoyauter. Mais cette année, une bonne partie de la chair de la prune restait accrochée au noyau. Et donc, je perdais une partie du fruit.
- 2 J'ai donc décidé de verser les prunes entières dans ma bassine à confiture et d'ajouter le sucre cristallisé. Pour les proportions, j'ai mis 800g de sucre pour 1 kilo de fruits entiers. J'ai laissé macérer quelques heures puis, j'ai porté à ébullition.
- 3 La cuisson a permis à la chair des prunes de se détacher du noyau et de la peau. Après avoir fait comme d'habitude, le test de l'assiette pour savoir si ma confiture était prête à être mise en pots, j'ai retiré à l'aide d'une écumoire tous les noyaux et les peaux.
- 4 On croirait de la gelée tellement elle est transparente....
- 5 Mettre en pots et quand la confiture est froide, couler de la paraffine sur la surface du pot. Laisser refroidir avant de fermer les pots avec leurs couvercles.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

