

Confiture de reines-claude (prunes vertes)



Confiseries **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

J'ai trouvé quelques reines-claude sur le marché pas très chères alors hop version confiture !

Ingrédients

- 1 kg de reines-claude
- 750 g de sucre cristallisé

Préparation

- 1 Laver les reines-claude, enlever les noyaux et les couper en 4.
- 2 Les verser dans un faitout et ajouter le sucre cristallisé.
- 3 Porter à ébullition et remuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mousse en surface.
- 4 Verser dans des pots, couvrir immédiatement et les retourner.
- 5 La confiture durcit en refroidissant.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

