

Confiture de mirabelles



Confiseries **Facile**

Préparation : 20 mn

Repos : 8 h

Cuisson : 10 mn

Le temps des confitures est le temps des souvenirs !

Ingrédients

- 1 kg de belles mirabelles de nancy
- 800 g de sucre
- le jus d'un citron

Préparation

- 1 La veille : Lavez et dénoyotez les mirabelles. Pesez-les. Calculez le poids du sucre afin de respecter les proportions 80 pour 100 comme indiqué dans les ingrédients.
- 2 Prenez votre bassine à confiture, mélangez les fruits, le jus du citron et le sucre. Laissez macérer 1 heure. Au bout de ce temps, portez la préparation à frémissement et éteignez le feu. Couvrez et laissez reposer toute la nuit.
- 3 Le lendemain: Lavez et stérilisez les pots de confiture. Portez votre confiture à ébullition en tournant sans arrêt. Laissez-la cuire à petits bouillons 10 à 15 minutes. Vous vérifiez la nappe et lorsque votre confiture est bonne, mettez tout de suite en pots et fermez. Laissez les pots refroidir.
- 4 Comme d'habitude...et vous me connaissez, j'aime mettre de jolis tissus et de jolis rubans sur mes pots avant de les ranger... Bonne dégustation !

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

