



Confiture de prunes de Damas (petites prunes mauves)

Ingrédients :

1 ¼ livre de sucre

2.2 livres de fruits avec ou sans noyaux

Préparation :

Laver les fruits et enlever les noyaux si désiré. Une fois tous les fruits nettoyés, mettre le sucre et bien mélanger le tout. Laisser macérer 1 bonne heure.

Mettre à cuire sur feu doux, et écumer souvent. Au bout de 45 minutes votre confiture est prête.

Transvaser en pots propres et ébouillantés puis fermer et retourner vos pots pour permettre la stérilisation.

On laisse les noyaux et c'est ce qui est bon, mais il faut faire attention lorsqu'on en mange!!!

