

La fabrique du bonheur



INGRÉDIENTS

300 g de quetsches
300 g de reines claudes
375 g de sucre
Le jus d'un citron
1 bâton de cannelle

PRÉPARATION

Au moins 7h avant :

Dénoyauter les prunes.

Dans un saladier, les mélanger avec le sucre, le jus de citron et la cannelle .

Laisser macérer 1h.

Verser la préparation, dans une marmite, et porter à ébullition pendant 1 min.

Verser dans un saladier, couvrir avec un film plastique et mettre au frigo au moins 6h.

APRÈS 6H DE REPOS :

Porter la préparation à ébullition et maintenir à feu vif pendant 5 minutes tout en remuant doucement.

Écumer puis porter une nouvelle fois à ébullition.

Enlever le bâton de cannelle.

Verser la confiture dans des pots stérilisés.

Régalez-vous !