

La confiture de mirabelles



Ustensiles :

○ 1 marmite



○ 1 bol



○ 1 linge



○ 1 louche



○ 1 planche à découper



○ 1 couteau pointu



○ 1 presse-citron



○ ... bocaux



○ 1 entonnoir



Préparation : minutes

Cuisson : minutes

Difficulté : facile

Quantité : pour ... personnes

Ingrédients :

- ...g de mirabelles



- ...kg de sucre gélifiant



- ... citrons



Étapes :



1. Égrainer les mirabelles à l'aide d'un couteau et d'une planche.



2. Dans un bol, mélanger les mirabelles avec le sucre gélifiant.



3. Recouvrir le bol avec un linge et laisser incuber toute une nuit.



4. Presser le citron et l'ajouter au mélange du bol.



5. Verser le mélange dans la marmite et le faire bouillir ...h.



6. Remplir les bocaux à l'aide de l'entonnoir.