

Confiture de prunes à l'estragon

CUISIMAGES

Réf :
5918

Type :
Fruits

Préparation :
30 min
Repos: 1H

Cuisson :
15min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingédients pour 3 à 4 pots

- 1 kg de petites prunes blanches
- 1 kg de sucre cristallisé
- 5 branches d'estragon

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Lavez et dénoyautez les prunes.

Déposez les prunes dans un faitout ou bassine à confiture, recouvrez avec le sucre et déposez les branches d'estragon.

Laissez mariner au moins 1 heure en mélangeant de temps à autre.

Portez à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter pendant 10 min au moins.

Ecumez régulièrement.

Pour vérifier la cuisson, déposez un peu de confiture sur une assiette pour voir si elle se fige.

Otez l'estragon.

Versez la confiture chaude dans les pots, nettoyez l'intérieur du couvercle à l'alcool, fermez et retournez les pots.

Laissez les pots refroidir dans cette position.

Etiquetez et datez les confitures.



Conseils
Variante
Vin