



Confiture de prunes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 kilogramme de prune (dénoyautées)
- 1 kilogramme de gelfix (Dr Oetker ou de sucre gélifiant tirlemont)
- 2 décilitres de porto
- 1 bâton de cannelle
- 1 anis étoilé
- 1/2 citron (jus)

Méthode de préparation

- 1.** Dénoyautez les prunes et coupez-les en quatre.
- 2.** Mettez les prunes dans une grande casserole et arrosez-les avec le porto rouge.
- 3.** Ajoutez le bâton de cannelle et l'anis étoilé. Portez à ébullition.
- 4.** Dès que les fruits sont en ébullition, saupoudrez-les de sucre gélifiant. Laissez bouillir pendant un quart d'heure environ.
- 5.** Remuez bien. La confiture ne prend que lorsqu'elle refroidit.
- 6.** Le jus de citron donnera à la confiture une saveur plus prononcée.
- 7.** Retirez l'anis étoilé et le bâton de cannelle de la confiture.
- 8.** Remplissez les pots à confiture à ras bord.
- 9.** Serrez fermement les couvercles et renversez les pots.
- 10.** Si vous entendez un « clic », les pots sont sous vide.