

Confiture de mirabelles au gingembre

Pour 6 pots

Préparation : 20 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 1,5kg de mirabelles (=1,2kg dénoyautés)
- 1kg de sucre à confitures
- 1cc de gingembre en poudre



Ustensiles spécifiques : un grand faitout ou une bassine à confiture, une spatule, une louche et des pots en verre.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Laver les fruits, bien les essuyer et les dénoyauter.
- Les mettre dans le faitout ou la bassine à confiture.
- Couvrir de sucre.
- Ajouter le gingembre et mélanger le tout.
- Laisser macérer 2 bonnes heures (en mélangeant régulièrement).
- Mettre à chauffer.
- Porter à ébullition et laisser cuire une bonne dizaine de minutes.
- Eteindre le feu et mettre en pots à l'aide de la louche.
- Retourner les pots fermés durant 10 minutes puis remettre à l'endroit.

Bon appétit !