

CONFITURE DE PRUNES AU MIEL

Pour 2 tasses (250 ml) :

2 tasses (environ 1 lb/450 g) de prunes violettes ou jaunes, dénoyautées, hachées grossièrement

1/2 tasse de sucre granulé

1/3 tasse d'eau

2 c. à soupe de jus de citron

2 c. à soupe de miel liquide

-Dans une casserole moyenne épaisse, combiner ensemble les prunes, le sucre, l'eau et le jus de citron.

-Amener à ébullition sur un feu moyen-élevé.

-Baisser le feu et laisser bouillir en brassant et en écrasant de temps en temps avec le dos d'une cuillère pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à épaississement.

Retirer du feu.

-Incorporer le miel. Laisser refroidir.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***