



Confiture Mirabelle Pamplemousse

1. Ébouillanter et égoutter les pots
2. Laver, dénoyauter et peser les mirabelles, les mettre dans un plat de cuisson assez profond avec les morceaux de pamplemousse pelés à vif
3. Ajouter le sucre (1 kg de sucre pour 1 kg de fruits).
4. Cuire à feu vif jusqu'à ce que le mélange bouillonne puis baisser le feu et écumer au fur et à mesure jusqu'à la disparition complète de l'écume
5. Eventuellement afin de relever le goût, rajouter 5 à 10 cl de rhum blanc
6. Tester la confiture avec une cuillère froide pour vérifier l'état de gélification. Prolonger la cuisson si la confiture est encore trop liquide
7. Remplir les pots entièrement avec la confiture encore bouillante. Fermer et retourner les pots pour la stérilisation.