



CONFITURE DE PRUNES À LA CANNELLE

INGRÉDIENTS

- 2 kg de prunes, dénoyautées et hachées grossièrement
- 200 ml d'eau tiède
- 2 kg de sucre semoule
- 2 cuillerées à café de cannelle moulue
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron

PRÉPARATION

1. Mettez les prunes hachées dans le faitout et ajoutez de l'eau. Portez à faible ébullition et laissez cuire pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que les prunes soient tendres. Ajoutez le sucre, la cannelle et le jus de citron ; laissez le sucre se dissoudre lentement sans faire bouillir.
2. Augmentez le feu et portez la confiture à pleine ébullition pendant cinq minutes. Retirez la soucoupe du congélateur et faites le test de la soucoupe (reportez-vous à l'article). Si la confiture ne plisse pas encore, continuez l'ébullition deux minutes de plus et refaites le test.
3. Retirez le faitout du feu et laissez-le refroidir pendant 15 minutes. Remuez de temps à autre : cela évitera aux grumeaux de couler au fond des pots. Remplissez les pots chauds de confiture à l'aide de la louche, fermez hermétiquement et laissez refroidir.