

JEÛNE FÉDÉRAL

CONFITURE DE PRUNEAUX AUX NOIX FRAÎCHES

Ingrédients
(pour 4 pots d'environ 350 g chacun)

- 1 kg de pruneaux dénoyautés
- (choisis avant leur pleine maturité)
- 850 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de sucre vanillé
- 15 noix fraîches

Préparation:

Laver les pruneaux et les couper en deux afin de les dénoyauter.

Les mettre dans la casserole et ajouter le sucre blanc et le sucre vanillé.

Porter à ébullition en remuant fréquemment.

Faire cuire doucement durant 20 minutes en remuant souvent. La confiture est cuite lorsqu'elle nappe l'écumoire.

Décortiquer les noix et ôter la peau des cerneaux. Concasser grossièrement les cerneaux et les ajouter dans la confiture 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Retirer la casserole du feu, écumer soigneusement la confiture et la répartir dans les pots préalablement ébouillantés. Couvrir aussitôt.

