

Confiture de mirabelle à la cannelle

Ingrédients

200g de mirabelles dénoyautées

105g de sucre

1 filet de jus de citron

1/2 cuil à café de poudre de cannelle

Faites cuire à feu moyen les mirabelles dénoyautées avec le sucre et le jus de citron, laissez cuire 15 minutes en mélangeant de temps en temps afin que les fruits ne collent pas au fond de la casserole.

Au bout de ce temps de cuisson, réduisez les morceaux avec un mixer plongeant puis poursuivez la cuisson encore une dizaine de minutes (vérifiez la cuisson en déposant une goutte de confiture sur une surface froide elle doit se figer immédiatement, sinon poursuivez quelques minutes). Incorporez la poudre de cannelle juste avant de verser la confiture dans un pot propre et sec, fermez le bien et retournez le pour stériliser toutes les parois internes.