

Confiture de mirabelle à la vanille

Ingrédients

300g de mirabelles dénoyautées

160g de sucre

Le jus d'1/2 citron

2 gousses de vanille

Fendez les gousses de vanille et grattez les graines.

Faites cuire à feu moyen les mirabelles dénoyautées avec le sucre, les gousses et les graines de vanille ainsi que 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, retirez les gousses de vanille et 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).

Versez la confiture dans un pot propre et sec, fermez le bien et retournez-le pour stériliser toutes les parois internes.