

## *Mirabelles en conserve*

### *Pour 1 bocal de 500ml*

*500g de mirabelles*

*Eau*

*Sucre en poudre*

Stérilisez votre bocal en le passant au four 10 minutes à 180°C. Laissez refroidir

Rincez les mirabelles et mettez les dans le bocal, ajoutez 2 cuil à soupe de sucre et versez de l'eau froide jusqu'à la limite inscrite sur le bocal.

Fermez le bocal sans oublier de mettre le joins en caoutchouc

Versez de l'eau dans un grand faitout ou une cocotte minute. Déposez-y votre bocal et couvrez largement d'eau.

Allumez le feu et stérilisez trente minutes après le début de l'ébullition.

Laissez le bocal refroidir complètement dans l'eau.