

# *Confiture de mirabelle à la verveine*

## *Ingrédients*

*300g de mirabelles dénoyautées*

*160g de sucre*

*Le jus d'1/2 citron*

*1 poignée de feuilles de verveine*

Lavez les feuilles de verveine et séchez-les.

Faites cuire à feu moyen les mirabelles dénoyautées avec le sucre, les feuilles de verveine 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).

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