

CONFITURE DE PRUNE



Temps de préparation : 5 minutes



Temps de cuisson : 45 minutes



Ingrédients :

- * 3 grosses prunes coupées en morceaux
- * 6 cuillères à soupe de sucre de canne
- * vanille selon goût
- * cannelle selon goût
- * liqueur de pruneaux selon envie
- * 1 cuillère à café de beurre
- * 1 cuillère à café d'agar agar



Préparation :

1. Dans une petite casserole en cuivre, fait fondre le beurre à feu moyen
2. Ajoute le sucre, bien mélanger
3. Ajoute les prunes, bien mélanger
4. Ajoute la vanille, la cannelle et la liqueur de pruneaux, bien mélanger
5. Laisse le mélange s'épaissir et ajoute l'agar agar, bien mélanger
6. Laisse refroidir un peu, verse dans un pot à confiture stérilisé, ferme-le et retourne-le 5 minutes



Parfait pour des tartelettes aux prunes

