

## CONFITURE DE PRUNE AU MIEL



TRES FACILE

PREPARATION : 1 HEURE

CUISSON : 1 HEURE

### INGREDIENTS

Respecter les proportions suivantes :  
1kg de prunes ; 400g de sucre ; 400g de miel

### PREPARATION :

- Dénoyer les prunes et les couper en deux.
- Les disposer dans une bassine à confiture.
- Ajouter le sucre et le miel.
- Commencer la cuisson en remuant jusqu'à ce que le sucre et le miel soit devenu entièrement liquide.
- Mixer dans la bassine pour ceux qui n'aiment pas les morceaux.
- Dès que la confiture est prête (une goutte de confiture sur une assiette froide doit se figer) mettre en bocaux.

**BONNE DEGUSTATION !**