

CONFITURE DE MIRABELLES AU ROMARIN **(Recette de Christine FERBER - Larousse des confitures)**

Ingrédients pour 3 à 4 pots :

1 kg 200 de mirabelles, soit environ 1 kg net

800 g de sucre cristal

55 g de jus de citron

Une branche d'une trentaine de brins de romarin

Nettoyer vos pots de confitures et les mettre à sécher 15 minutes dans un four à 110°.

Rincer les mirabelles à l'eau froide, les sécher dans un linge propre et les dénoyauter. Verser sur ces mirabelles le jus de citron pour les empêcher de noircir. Dans la bassine à confiture, verser 25 cl d'eau et le sucre cristal. Porter le tout à ébullition et faire cuire jusqu'à 110°. Ajouter alors les mirabelles dénoyautées et poursuivre la cuisson durant une dizaine de minutes. Remuer énergiquement la préparation et écumer si besoin. Continuer la cuisson jusqu'à ce que les mirabelles soient translucides. Quand le thermomètre atteint 105° ajouter la branche de romarin et continuer la cuisson pendant 2 à 3 minutes en remuant bien le tout à l'aide de la cuillère en bois.

Retirer votre bassine du feu et mettre rapidement en pots, que vous retournerez et laisserez tête en bas durant une petite demi-heure. Attendre leur complet refroidissement et les étiqueter.

Après un mois de repos, vous pourrez commencer à les déguster.