

Confiture de mirabelles *au kirsch*



Pour 2 pots de 340 ml

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 14 minutes

- 500 g de mirabelles
- 280 g de sucre cristal ou spéciale confiture (sucre blond 100 % végétal)
- 1 c à soupe de jus de citron (pas besoin avec le sucre spécial confiture)
- 1 c à soupe de kirsch

Stérilisez les pots, soit au four à 100° C pendant 10 minutes ou dans l'eau bouillante.

Mélangez les mirabelles dénoyautées, le sucre, le kirsch et le citron.

Placez le tout dans le bol du thermomix. Mixez **4 secondes/vitesse 4**.

Programmez **14 minutes/100° /vitesse 2** sans le gobelet en plaçant le panier cuisson sur le dessus pour éviter les éclaboussures.

Dès la fin du programme, répartissez la confiture dans les pots. Fermez et retournez les pots aussitôt jusqu'à refroidissement.

Collez des petites étiquettes sur les pots avec la date de la réalisation de la confiture.

Pour les étiquettes, vous pourrez les réaliser sur le site Le Parfait.