

Confiture de reines-claudes à la verveine citronnelle



Pour env. 4 pots de taille moyenne :

- **reines-claudes** : 1,5 kg (poids dénoyautées)
- **sucre blanc** : 750g
- **citrons vert** : le jus de 2 petits
- **verveine citronnelle fraîche** : une vingtaine de feuilles
- **agar agar** : 1 cc rase
ou 1 sachet de **Vitpris** ou de **Priz**

1. Lavez les reines-claudes, séchez-les, coupez-les en deux et retirez les noyaux.

2. Mettez dans une marmite à fond épais ou un grand wok, ajoutez le sucre et le jus des citrons, portez à ébullition 2 minutes et éteignez le feu. Laissez mariner à température ambiante 4h.

3. Au bout de ce temps, égouttez les prunes pour ne garder que le sirop (cela permet de conserver de beaux morceaux).

4. Ajoutez au sirop soit l'agar agar dilué dans l'eau, soit le sachet de Vitpris ou de Priz, ainsi que la moitié des feuilles de verveine. Mélangez bien. Portez à ébullition. Ajoutez alors les fruits et cuisez la confiture 3 à 5 minutes maximum.

5. Retirez les feuilles de verveine flétries par la cuisson avec une écumoire. Répartissez les feuilles fraîches restantes sur les parois de chaque pot de confiture et remplissez vos pots.

Les pots non ouverts se conserveront 3 mois à température ambiante, si vous souhaitez une conservation plus longue, mettez-les au réfrigérateur. Si vous voulez une confiture "longue conservation", augmentez la quantité de sucre à 1 kg (pour 1,5 kg de fruits), mais attendez-vous à ce que le résultat soit un peu trop sucré et qu'on ne sente pas beaucoup le goût de la reine-claude...

<http://www.nataliakriskova.com/article-35210089.html>

