



## Les recettes de Martine...

### Confiture de Pruneaux Fellenberg

#### Ingrédients :

- 1 kg de pruneaux dénoyautés
- 800 gr. de sucre
- 1 sachet de gélifiant
- le jus d'1 citron
- 2 CS d'eau de vie de pruneaux

#### Préparation :

1. Faire cuire les pruneaux le sucre et le jus de citron pendant quelques minutes..
2. Laissez reposer une nuit.
3. Le lendemain ajoutez le sachet de gélifiant et portez à ébullition,
4. Cuire quelques minutes,
5. Ecumez,
6. Vérifiez si la confiture est prise,
7. Ajoutez les 2 CS d'eau de vie de pruneaux,
8. Mettez votre confiture en pots.