

Confiture de Pruneaux avec Gélifiant Séparé

Une méthode traditionnelle et modulable utilisant un gélifiant sans sucre ajouté, permettant d'ajuster parfaitement la teneur en sucre au fruit de notre terroir valaisan.

Ingrédients (pour 1 kg de fruits)

1 kg Pruneaux lavés et dénoyautés

350 g Sucre (environ 1/3 du poids)

30 g Gélifiant sans sucre (1 sachet)

Préparation & Étapes

- 1 Préparation des fruits :** Laver soigneusement les pruneaux frais du Valais, puis les dénoyauter. Peser exactement 1 kg de fruits prêts à cuire.
- 2 Cuisson et Ébullition :** Porter les fruits à cuisson avec le sachet de gélifiant de 30 g. La préparation doit subir une bonne ébullition vigoureuse.
- 3 Mixage et Sufrage :** Ajouter les 350 g de sucre et mélanger. La préparation peut être mixée afin d'obtenir une confiture parfaitement homogène et lisse.
- 4 Contrôle et Mise en pots :** Vérifier la prise de la confiture sur une coupelle refroidie au réfrigérateur avant de procéder au remplissage à chaud dans les pots stérilisés.