



## Ma confiture de quetsches

### Ingrédients :

- 1.5 kg de quetsches
- 780 g de sucre fin

### Préparation :

Dénoyauter les prunes (quetsches).



Les mettre dans une grande marmite.



Ajouter ensuite le sucre fin et laisser ainsi macérer 3 à 4 heures. (eh oui il faut être patient)



Faire ensuite cuire tout doucement en remuant souvent. Les prunes vont lâcher du jus.

Eteindre quand vous voyez que la texture de la confiture vous plait.

Mettre en pot de suite et fermer.



Bon appétit !

Aux Délices de Rym