

Conserve de prunes au naturel

Bonjour à toutes et tous,

Peut être faites vous la même chose : tous les ans, en été, mettre l'été en bocal en préparant des [conserve de fruits ou légumes](#). Ce rituel demande un peu de travail sur le moment (et d'organisation... et de capacité à transformer sa cuisine en « *industrie de la conserve*» ..). Mais en hiver, quand le ras le bol des fruits d'hiver se fait sentir où qu'on en a marre des carottes, betteraves et du céleri, aller chercher un bocal maison est un réel plaisir.

En arrivant dans le Gers – l'autre pays de la prune – je n'ai pas pu passer à côté de l'idée de mettre des prunes en bocal. Ces petits fruits qui poussent dans les vergers comme en sauvage se conservent bien dans un sirop léger. En hiver, ces conserve prunes permettent par exemple de préparer des salades de fruits ou des gâteaux qui changent des classiques pommes et poires.

Même si cela ne révolutionne pas la cuisine, je voulais mettre le « tuto » de ces conserve sur le site pour que vous l'ayez à disposition. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- CONSERVES DE PRUNES -
AU NATUREL



Conserve prunes au naturel



Une recette de conserve prunes au naturel, simple et efficace, pour conserver les prunes tout l'hiver. Un basique.
– Saison de la recette : Août – Octobre

Pour 4-8 bocaux selon la taille :

- 2 kg de prunes
 - 1 litre d'eau + 250 g de sucre ((c'est indicatif, et varie selon la forme et le remplissage des bocaux))
 - Des bocaux en verre de la taille de votre choix ((cf. *))
 - Autant de rondelles en caoutchouc que de bocaux
1. Lavez soigneusement vos prunes, égouttez les (et vérifiez qu'il n'y a pas de locataires si elles viennent de votre jardin). Si elles sont de petites tailles (mirabelles, prunes sauvages) gardez les entières. Si elles sont grosses (prunes d'Ente, quetsches,...) coupez les en deux et retirez les noyaux.
 2. Lavez puis ébouillantez vos bocaux. Ajoutez une rondelle également ébouillante.
 3. Déposez vos prunes dans les pots, en évitant de dépasser le seuil de remplissage maximal.

4. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre. Laissez bouillir 1 minute puis remplissez vos bocaux jusqu'au trait de niveau (2cl avant le rebord). Fermez aussitôt.
5. Stérilisez pendant 30 minutes à 100°C.
 - Personnalisez le sirop en le parfumant avec les aromates de votre choix. Badiane et cannelle fonctionnent bien avec des prunes.
 - (*) Pour le choix des bocaux : des bocaux de taille 0.5L (en photo) correspondent plutôt à deux personnes, et des bocaux d'1L pour 4.
 - *Conservation* : jusqu'à un an au frais à l'abri de la lumière (garage, cave, etc).
 - *Utiliser* : servez les prunes au sirop telles quelles ou incorporez-les bien égouttées dans une préparation (gâteau, clafoutis, tarte...). Vous pouvez utiliser un peu de sirop pour parfumer une pâte à gâteau.

Dessert
Française



Conserve de prunes au naturel



Découvrez aussi:

- [Salade pêches, prunes, mûres \(photo\)](#)
 - [Confiture de prunes sauvages](#)
 - [Clafoutis prunes et amandes](#)
-