


Confiture de prunes et fleur de lavande

Un petit vent de Provence souffle sur vos petits déjeuners ! Originale, la touche de lavande relèvera une confiture de prunes un peu classique.

environ 7 pots de 200 ml

 difficile

 up to 60 Min.

**Ingrédients:****Matériel:**

1 faitout

1 écumoire

Ingrédients:

700 gr. de prunes jaunes

300 gr. de chair d'oranges (env. 3-4 oranges)

1 paquet de Sucre gélifiant

Fruttina Extra 2:1 Dr.Oetker

1 c. à s. de fleurs de lavande fraîche

- 1** Passez les prunes sous l'eau chaude, essuyez-les, coupez-les en deux et dénoyautiez-les. Pesez 700g de prunes et coupez-les en dés.
- 2** Lavez les oranges à l'eau chaude et séchez-les. Epluchez les oranges en retirant la peau blanche. Entaillez la pulpe le long de la fine peau qui délimite chaque quartier. Travaillez au-dessus d'un récipient et recueillez le jus. Pesez 300 g de chair et de jus, puis coupez la chair en dés.
- 3** Mettez les fruits et le jus dans un faitout avec le sucre gélifiant et remuez bien. Portez le tout à ébullition sur feu vif. Maintenez l'ébullition env. 3 min. supplémentaires à gros bouillons en remuant constamment, puis retirez du feu.
- 4** Retirez l'écume si nécessaire. Ajoutez la lavande et remuez bien.
- 5** Remplissez immédiatement les pots préalablement ébouillantés à ras bords. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer env. 5 min.



Dr. Oetker France

Conseils

- Cette confiture est délicieuse en accompagnement de glace vanille et de sauce au chocolat.
- Vous pouvez également utiliser d'autres variétés de prunes : Reine-Claude par ex.

