



Recette parfaite pour la cuisine collective

# Confiture de prunes traditionnelle

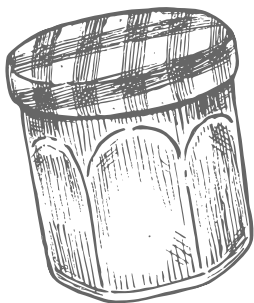
Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment :

Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

**Rendement de la recette de base : 8**

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Temps de cuisson : 20 minutes**



Aliment	Quantité de la recette de base	Nbr de recettes souhaitées	Qté totale
Prunes dénoyautées et hachées	4 tasses ½		
Eau	125 ml (½ tasse)		
Sucre	125 ml (½ tasse)		
Beurre (optionnel)	2 ml (½ c. à thé)		
Pectine de fruit en poudre	1 sachet (50 g)		
Pot Masson de 1 tasse de contenance	8		



## Préparation

- Placer les prunes dans une casserole avec de l'eau et porter à ébullition. Réduire le feu, couvrir, et laisser mijoter 5 minutes.
- Incorporer le sucre et ajouter le beurre pour réduire la mousse, si nécessaire.
- Porter à bonne ébullition à feu vif, en brassant constamment, puis ajouter rapidement la pectine. Reporter à ébullition et bouillir pendant 1 minute en brassant constamment.
- Retirer du feu et retirer et jeter la mousse qui s'est formée sur le dessus du mélange.
- Laisser refroidir pendant 2 heures.