

## Confiture de prunelles

### *Ingrédients*

- 2 kg de prunelles
- 1 kg de sucre
- 40 cl d'eau

### *Préparation*

- Mélanger l'eau et les prunelles dénoyautées, puis porter à ébullition
- Ajouter le sucre et laisser cuire pendant 15 minutes
- Pour ne pas avoir de morceaux, mixer la confiture et mettre ensuite en pots



## Gin aux prunelles

### *Ingrédients*

- 250 g de prunelles
- 150 g de sucre
- 1 l de gin

### *Préparation*

- Mettre les prunelles, le sucre et le gin dans une bouteille en verre
- Fermer la bouteille et laisser macérer 2 à 6 mois dans un local sombre et frais, en remuant régulièrement
- A déguster avec modération

