

# Mirabelles au sirop : la méthode rapide pour en profiter toute l'année

---

## Ingrédients et matériel nécessaires

- 1 kg de mirabelles fraîches, mûres mais fermes
- 300 g de sucre en poudre
- 500 ml d'eau
- Optionnel : 1 gousse de vanille ou une étoile de badiane
- Bocal en verre propres avec joints en caoutchouc neufs ou couvercles à vis en parfait état

## Préparation étape par étape

- Lavez délicatement les mirabelles à l'eau claire et retirez les pédoncules.
- Préparez le sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre pendant 5 minutes.
- Remplissez les bocaux avec les fruits jusqu'à 2 cm du bord.
- Versez le sirop bouillant sur les fruits jusqu'à les recouvrir totalement.
- Fermez hermétiquement les bocaux et laissez-les refroidir à température ambiante avant de les placer au frais.

## Sécurité et conservation (Important)

- Attention : cette méthode sans stérilisation thermique ne permet pas une conservation longue durée à température ambiante.
- Stockez impérativement les bocaux au réfrigérateur dès qu'ils sont refroidis.
- Consommez les fruits dans un délai maximum de 2 à 3 semaines après préparation.
- Vérifiez systématiquement l'absence de moisissures ou d'odeur suspecte avant consommation.
- Si le couvercle présente un gonflement ou si le bocal fuit, jetez immédiatement le contenu par mesure de sécurité.

## Astuces pour réussir

- Ébouillantez vos bocaux et séchez-les à l'air libre avant de les remplir pour limiter les risques de contamination.
- Ne tassez pas trop les fruits pour permettre au sirop de bien circuler autour de chaque mirabelle.
- Laissez un espace de tête de 2 cm pour éviter toute pression excessive lors du refroidissement.