



## Prunes au vinaigre

### Matériel



### Ingrédients

- 2 kg de prunes type "Altesse" (important).  
Elles seront bien violettes et encore fermes avec la queue si possible
- 750 g de sucre candi brun
- 1l de vinaigre
- 1 pincée de cannelle
- 6 clous de girofle

### Recette

1. Lavez les prunes et piquez-les avec une aiguille 3 ou 4 fois.
2. Faites bouillir le vinaigre avec le sucre, la cannelle et les clous de girofle. Veillez à ce que le sucre soit bien fondu.
3. Déposez les prunes dans un récipient muni d'un joint.
4. Versez le sirop bouillant sur les prunes et fermez le récipient.
5. Deux jours plus tard, récupérez le sirop en laissant les prunes dans le récipient.
6. Refaites bouillir le sirop et versez le bouillant sur les prunes.
7. Refermez le récipient.
8. Vous pourrez consommer les prunes après 5 semaines.

Ces prunes ont une conservation très longue et peuvent être utilisées dans diverses recettes comme les carbonades, le lapin ou encore à l'apéritif,...