

Réussir ses mirabelles au sirop en toute sécurité

Avertissement sur la conservation

- La stérilisation par traitement thermique dans l'eau bouillante est indispensable pour éliminer les risques de botulisme.
- La conservation longue sans stérilisation est fortement déconseillée pour les fruits au sirop.
- Si vous optez pour une méthode sans chaleur, le taux de sucre doit atteindre 50-60% ou le pH doit être inférieur à 4,5 pour inhiber les micro-organismes.

Ingrédients et préparation des fruits

- Sélectionner uniquement des mirabelles fermes, saines et non abîmées.
- Laver soigneusement les fruits à l'eau claire avant toute manipulation.
- Préparer un sirop riche en mélangeant 500g de sucre pour 1 litre d'eau.

Préparation des bocaux

- Nettoyer les bocaux à l'eau chaude savonneuse.
- Ébouillanter les bocaux (immersion 10 min dans l'eau bouillante) ou les stériliser au four à 100-110°C avant le remplissage.
- Laisser un espace de tête (headspace) d'environ 2 cm entre le haut du fruit/sirop et le couvercle pour permettre l'expansion.
- Nettoyer impérativement le bord du bocal après remplissage pour éliminer tout résidu de sucre et assurer une fermeture hermétique.

Vérification et stockage

- Vérifier l'étanchéité : pour les bocaux à rondelles, le couvercle ne doit pas se détacher lors d'une traction légère.
- Stocker les bocaux dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière directe pour préserver la qualité nutritionnelle et la couleur des fruits.