

# Conserver vos mirabelles au sirop : la méthode rapide et sécurisée

---

## Avertissement important sur la sécurité

- La méthode sans stérilisation (appertisation) ne détruit pas les spores de Clostridium botulinum.
- Ce mode de conservation est exclusivement réservé à une consommation rapide (quelques semaines).
- Le stockage au réfrigérateur est obligatoire dès le refroidissement complet des bocaux.

## Préparation du matériel et des fruits

- Lavez les mirabelles à l'eau claire, égouttez-les et épongez-les soigneusement pour éviter toute contamination bactérienne.
- Stérilisez impérativement les bocaux et leurs couvercles en les plongeant dans l'eau bouillante pendant 10 minutes.
- Laissez sécher les bocaux à l'envers sur un linge propre avant utilisation.

## Proportions du sirop

- Sirop léger : utilisez 200g à 250g de sucre par litre d'eau.
- Sirop moyen : utilisez 300g à 400g de sucre par litre d'eau.
- Rappel : le taux de sucre (degré Brix) joue un rôle conservateur ; moins le sirop est sucré, plus la conservation doit être courte.

## Étapes de réalisation

- Faites chauffer les mirabelles dans le sirop bouillant jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.
- Remplissez les bocaux à ras bord avec les fruits et le sirop chaud.
- Vissez immédiatement le couvercle et retournez le pot jusqu'à refroidissement complet pour créer un vide d'air temporaire.

## Conseils de conservation et signes d'alerte

- Consommez vos conserves sous 1 mois maximum, en les gardant toujours au froid.
- Ne jamais consommer si le couvercle est bombé ou s'il y a un dégagement gazeux à l'ouverture.

- Jetez immédiatement le contenu en cas d'odeur suspecte ou de présence de mousses ou moisissures.