

Réussir ses mirabelles au sirop sans stérilisation : le guide complet

Sélection et préparation des fruits

- Utilisez uniquement des mirabelles bien mûres, fermes et sans aucune tache pour garantir une conservation optimale.
- La période idéale de récolte se situe entre mi-août et début septembre.
- Choisissez de dénoyauter les fruits pour une utilisation plus pratique en cuisine, ou gardez les noyaux pour développer un arôme subtil d'amande amère.

Proportions et ingrédients

- Pour 1kg de mirabelles, préparez un sirop avec 250g de sucre semoule et 1/2 litre d'eau.
- Le respect de cette concentration en sucre est impératif pour assurer la conservation par effet osmotique et prévenir la fermentation.

Hygiène et préparation des contenants

- Stérilisez impérativement vos bocaux avant le remplissage en les plongeant dans l'eau bouillante pendant au moins 10 minutes.
- L'absence de stérilisation finale des fruits impose une hygiène irréprochable tout au long du processus.
- Essuyez soigneusement les bords des bocaux avec un linge propre avant la fermeture pour garantir une étanchéité parfaite.

Étapes de mise en bocal

- Laissez le sirop refroidir complètement avant de le verser sur les fruits pour éviter tout choc thermique.
- Tassez légèrement les mirabelles dans les bocaux sans les écraser afin de limiter les vides d'air responsables de l'oxydation.
- Respectez un espace de 1 à 2 cm sous le couvercle pour permettre la dilatation des ingrédients et éviter les débordements.

Stockage et sécurité alimentaire

- Stockez les bocaux dans un endroit frais (10 à 15°C), sec et à l'abri de la lumière pour une durée de 12 à 18 mois.

- Avant toute consommation, vérifiez l'absence de couvercle bombé, de fuite ou d'odeur inhabituelle.
- Une fois le bocal ouvert, conservez-le au réfrigérateur et consommez son contenu dans les 5 jours.