

# Confiture d'évi (Prune de Cythère) recettes Recettes-Ensoleillees

## *Il vous faut :*

- 1kg d'évis verts,
- 1kg de sucre,
- 3 gousses de vanille,
- 2l d'eau.

## *Préparation :*

Lavez et épluchez les évis, mettez-les dans un confiturier, ajoutez le sucre, les gousses de vanille et les 2l d'eau. Laissez mijoter sur feu moyen environ 1h jusqu'à obtenir la consistance d'une confiture. Laissez refroidir et mettez dans un grand bocal.

(se fait également avec des évis murs). Cette confiture se mange seule, elle est faite avec des évis entiers, c'est ce qui fait sa particularité.

***Il est important de garder la quantité du sucre qui permet la conservation de la confiture hors du frigidaire.***



