

Confiture d'abricots



3-4 pots



12h



20 min



INGRÉDIENTS.

1,5kg d'abricots à confiture
(ou environ 1kg d'abricots
dénoyautés)
1/2 citron
1kg de sucre
(ou 800g de sucre gélifiant)

ASTUCE.

Pour vérifier la cuisson de votre confiture, déposez-en une goutte sur une petite assiette et penchez-la : si elle coule doucement, elle est prête !

PRÉPARATION.

1. La veille, dénoyotez vos abricots et coupez-les en deux.
2. Pressez le citron jaune.
3. Disposez les abricots dans un grand faitout, arrosez-les du jus de citron et couvrez du sucre.
4. Mélangez le tout et laissez macérer une dizaine d'heures.
5. Le lendemain, stérilisez vos pots à confiture (pot et couvercle) en stérilisateur ou en les plongeant dans une eau bouillante durant 10 minutes. Laissez les sécher à l'air libre, sur un torchon.
6. Portez la préparation à ébullition et laissez compoter une petite vingtaine de minutes.
7. Remplir les pots à confiture, fermez-les puis retournez-les jusqu'à refroidissement.
8. Conservez vos pots à confiture à l'abri de la lumière et de la chaleur, et dégustez-les tout au long de l'année !



DES HALLES
ET DES
GOURMETS