CONFITURE AU JUS D'ABRICOT

RÉALISATION DE LA CONFITURE AU JUS D'ABRICOT

Il y a les années à abricots et les années sans ! il arrive aussi que prise par le boulot , la rentrée scolaire ou la douceur des doigts de peids en éventails pendant les vacances, on n'oubie tout simplement de commander ses abricot. Heureusement, il existe le jus d'abricot ! Le jus de fruit permet de confectionner de très bonnes confitures au jus d'abricot, idéales pour ceux qui n'aiment pas les morceaux.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

2 kg d'abricots 1,6 kg de sucre en poudre 1 citron 1 sachet de sucre vanillé 6 pots de confiture (taille standard) 1 louche 1 grande cocotte

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Laver les abricots et les ouvrir en deux pour retirer le noyau. Les amandes d'abricot sont délicieuses, il suffit de les réserver et de les placer sur le dessus de la confiture d'abricot avant de fermer le pot. Couper les abricots en 4. Verser les abricots, le jus de citron, le sucre et le sucre à la vanille dans la cocotte. Porter le mélange à ébullition en tournant régulièrement. Laisser cuire la confiture abricot à petit bouillon pendant 30 à 40 minutes en tournant de temps en temps. Eteindre le feu. Remplir les pots avec la **confiture d'abricot**. Attention de ne pas se brûler mais pour une meilleure conservation de la confiture il est préférable de ne pas laisser la confiture refroidir. Fermer les pots sans attendre et les laisser refroidir à l'envers sur une table. Cette technique permet une meilleure conservation de la confiture d'abricot.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr