

CONFITURE ABRICOT SURGELE



RÉALISATION DE LA CONFITURE ABRICOT SURGELE

Une **confiture d'abricot** à faire toute l'année sans modération puisqu'elle est réalisée avec des abricots surgelés. Cette recette de confiture est "presque" aussi bonne qu'une confiture abricot réalisée avec des abricots frais. Cette confiture est économique et sauve la face des cigales ayant chanté tout l'été au lieu de faire leurs confitures !

Cette confiture se prépare la veille, le temps de faire dégeler les abricots.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE:

2 kg d'abricots surgelés 1,8 kg de sucre en poudre 1 citron 1 sachet de sucre vanillé 7 pots de confiture (taille standard) 1 louche 1 grande cocotte

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

La veille, verser la moitié du sucre au fond de la cocotte, le recouvrir avec les abricots surgelés et terminer avec l'autre moitié du sucre en poudre. Couvrir la cocotte et laisser les abricots dégeler à température ambiante. Le lendemain, poser la cocotte sur un feu vif et porter le mélange à ébullition. Ajouter le sucre vanillé et le jus de citron puis laisser cuire à petit bouillon pendant 40 minutes. Retirer la cocotte du feu et remplir les pots. Fermer les pots de **confiture d'abricot** et les laisser refroidir à l'envers. Retourner les pots de confiture, ils peuvent être rangés.

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 €

2,69 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

4,74 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,69 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

3,19 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr