

RECETTE CONFITURE D'ABRICOTS



COMMENT RÉALISER DE LA CONFITURE D'ABRICOTS ?

La **confiture d'abricot** faite maison n'a vraiment rien à voir avec celle qu'on achète dans le commerce, essayez une fois et vous serez convaincue !

Contrairement à l'idée reçue, préparer une confiture n'est ni très long ni très compliqué. Suivez simplement la recette de la **confiture d'abricot** ... Pensez à ajouter les amandes avec les abricots ... C'est délicieux !

LES INGRÉDIENTS POUR LA CONFITURE D'ABRICOTS :

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 CONFITURE D'ABRICOTS :

1. 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.
2. Couper les abricots en 4.
3. Verser les abricots, le jus de citron, le sucre et le sucre à la vanille dans la cocotte.
4. Porter le mélange à ébullition en tournant régulièrement.
5. Laisser cuire la confiture abricot à petit bouillon pendant 30 à 40 minutes en tournant de temps en temps.
6. Eteindre le feu.

7. Remplir les pots avec la **confiture d'abricots**. Attention de ne pas se brûler mais pour une meilleure conservation de la confiture il est préférable de ne pas laisser la confiture refroidir.

8. 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.

Astuce : Si ce n'est pas la saison des abricots (juillet/aout), il est possible de faire cette recette à partir de fruits surgelés.

Vous n'avez plus qu'à déguster votre confiture !