

CONFITURE MIRABELLE ET ABRICOT AUX EPICES



RÉALISATION DE LA CONFITURE MIRABELLE ET ABRICOT AUX EPICES

La confiture de mirabelle et abricots est délicieusement relevée par une pointe d'épices et d'anis étoilée. La cuisson prolongée donne à la **confiture mirabelle et abricot aux épices** une note caramélisée. Une recette de confiture qui sort de l'ordinaire.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

500 g d'abricots 500 g de mirabelles 1,2 kg de sucre en poudre 1 cuillère à café des épices "4 parfums" 4 étoiles de badiane (anis étoilé) 1 bâton de cannelle 1 sachet de sucre vanillé 1 cuillère à soupe de rhum 4 pots de confiture (taille standard) 1 louche 1 grande cocotte

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Laver et égoutter les mirabelles et les abricots. Ouvrir les fruits en deux et retirer le noyau. Couper les abricots en morceaux Placer les mirabelles, les abricots et le sucre dans une cocotte et faire cuire 15 minutes à feu vif en tournant sans cesse et en écrasant les fruits dès qu'ils commencent à ramollir. Ajouter : les épices "4 parfums", le sucre vanillé, les étoiles de badiane et le bâton de cannelle et le rhum. Laisser bouillir pendant 30 minutes. Eteindre le feu et retirer la cocotte du feu, la confiture mirabelle et abricots aux épices est prête. Remplir les pots de confiture en répartissant les étoiles de badiane. Nettoyer le contour des pots et les fermer immédiatement. Retourner les pots de confiture mirabelles et abricots le temps de les laisser refroidir. Faire refroidir les pots tête en bas permet d'assurer une meilleure conservation de la confiture.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

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