



---

## *Confiture d'abricot*

---



*Cette confiture est un délice sur un bon morceau de baguette bien fraîche!*

*Mais elle est aussi un atout en pâtisserie pour vos intérieurs de gozettes, chaussons, et la version gelée de celle-ci, pour recouvrir vos tartes, ou vos fruits afin de les protéger et les rendre brillant pour la présentation.*

### *Ingrédients :*

*1 kg 100 d'abricots = 1 kg dénoyautés ( ne jetez pas les noyaux , penser à la liqueur)*

*1 kg de sucre cristallisé*

### *Préparation :*

*La veille mettre en casserole vos abricots et le sucre , mélanger pour une bonne répartition.*

*Laisser macérer durant 24 h à température ambiante.*

*Le lendemain cuire à feu doux au départ puis augmenter progressivement , mélanger régulièrement pour que ça n'attache pas.*

*La cuisson se réalise sur +/- 15 min .*

*Le temps donné est toujours à partir de l'ébullition.*

*Faites le test de l'assiette: verser une pointe de confiture dans la soucoupe froide si elle fige rapidement , c'est prêt !*

*Dans le cas contraire poursuivez encore quelques instant la cuisson.*

*Verser celle-ci en pot .*

*Personnellement , nous fermons tous nos pots avec de la paraffine et un film plastique alimentaire sur celui-ci.*

### *Info – conseils :*

*Conserver la confiture à l'abri de l'humidité et pas en plein soleil bien sûr .*

*Cette confiture peut être réalisée avec du sucre spécial confiture , la durée de cuisson sera alors de 5 min à partir de l'ébullition.*