

Confiture aux abricots

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1,2 kg d'abricots pesés dénoyautés
- 1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé
- 1 citron

La **recette**

Etape 1

Choisir des abricots bien mûrs. Les rincer, les dénoyauter et les couper en morceaux.

Etape 2

Presser le citron pour en extraire le jus. Mettre les abricots, le sucre et le jus de citron dans une bassine à confiture, mélanger et laisser macérer quelques heures.

Etape 3

Porter à ébullition. À partir de ce moment, compter un temps de cuisson de 15 à 20
minutes. Maintenir un feu vif et remuer souvent.

Etape 4

Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis faire pencher l'assiette, la confiture doit couler doucement.

Etape 5

Écumer puis procéder à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 minute, puis
les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.