Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Confiture d'abricots

Ingrédients

Pour 3 pots de 34cl:, , 1kg d'abricots, 900g de sucre cristallisé, le jus d'un petit citron, 100g d'eau, 20g de pectine, ,

Préparation

Laver et dénoyauter les abricots. Bien les faire sécher. Couper les abricots en 4. Ecraser les noyaux et en retirer les amandes. Blanchir les amandes et les peler.
Laver les pots et les couvercles à l'eau savonneuse et bien les laisser sécher sans les frotter.
Peser les ingrédients et les verser dans une bassine en cuivre ou une casserole (4kg de fruits max par casserole).
Porter à frémissement en écumant régulièrement puis porter la confiture à 105°C (65% de sucre)
Remplir les bocaux à ras bord, fermer le couvercle et retourner le pot.
Tadaaaaaa, c'est fini, il ne vous reste plus qu'à la faire refroidir pour pouvoir déguster une bonne confiture pendant tout l'hiver.

Notes :