

Confiture d'abricot

1kg net d'abricots

800grs de sucre

1 citron

1ere étape:

- 1- Rincer les abricots et bien les essuyer.
- 2- Les couper en deux et enlever les noyaux.
- 3- Les mettre dans un récipient en alternant 1 couche de fruit et une couche de sucre.
- 4- Recouvrir le récipient avec du papier aluminium et le mettre au réfrigérateur pendant 6 heures minimum.

2eme étape:

- 5- retirer le récipient du réfrigérateur, verser le jus obtenu dans la bassine à confiture et faire cuire jusqu'à atteindre 113° au thermomètre.
- 6- Retirer du feu.
- 7- Verser les fruits dans la bassine.
- 8- Presser le citron et verser le jus sur les fruits et bien mélanger.
- 9- Remettre sur le feu et porter à ébullition.
- 10- Ecumer et laisser cuire à feu vif sans cesser de remuer jusqu'à ce que les abricots deviennent translucides et que le thermomètre soit à 105°.
- 11- mettre en pots aussitôt.