

Confiture abricot-coco

Pour 1 pot de 280g

250g d'abricots

125g de sucre

2 cuil à soupe de jus de citron

2 cuil à soupe de coco râpée

Lavez, et dénoyotez vos abricots, mettez les à cuire dans une casserole avec le sucre, le jus de citron et la coco râpée. Laissez cuire à feu moyen en remuant de temps en temps. Si vous sentez que les fruits commencent à attacher au fond de la casserole ajoutez un petit filet d'eau. Laissez cuire ainsi une trentaine de minutes, passez un coup de mixer pour réduire les peaux, versez dans un pot propre et sec, fermez et retournez le pot pour que la chaleur de la confiture stérilise toutes les parois internes.

Stockez pour l'hiver ou craquez tout de suite!!