

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

CONFITURE D'ABRICOTS



Pour 2 pots de 250 g de confiture :

- 800 g d'abricots bien mûrs
- 650 g sucre en poudre

Laver, sécher et dénoyauter les abricots, puis couper les oreillons en 4 morceaux. Mettre les morceaux dans une bassine à confiture ou dans une grande casserole, verser le sucre, mélanger et laisser mariner toute la nuit.

Le lendemain, porter la confiture à ébullition. Laisser cuire à feu vif pendant 10 min en écumant régulièrement, puis baisser le feu et laisser cuire doucement 45 min environ en remuant de temps en temps.

Une fois la confiture cuite, la verser immédiatement dans les pots, les fermer et les retourner jusqu'à complet refroidissement.

Pour vérifier si la confiture est cuite, en prélever un peu avec une cuillère et la laisser tomber sur une assiette, si elle se fige c'est qu'elle est cuite.