

Confiture d'abricot au gingembre et aux noisettes

Pour 475g de confiture

300g d'abricot

230g de sucre

70g de noisette

1 cuil à café de gingembre en poudre

Concassez les noisettes et faites les griller légèrement à sec dans une poêle.

Lavez, et dénoyotez vos abricots, mettez les à cuire dans une casserole avec le sucre en remuant de temps en temps. La cuisson dure environ 20 minutes à feu moyen, au bout de 10 minutes mixez les abricots pour réduire les morceaux et poursuivez la cuisson.

Vérifiez la cuisson en déposant une goutte de confiture sur une surface froide elle doit se figer immédiatement ou presque.

A la fin de la cuisson ajoutez le gingembre en poudre et les noisettes. Mélangez bien avant de verser la confiture bien chaude dans des pots propres et secs, fermez et retournez les pots de façon à bien stériliser tout l'intérieur grâce à la chaleur de la confiture.