

## *Confiture d'abricots à la fleur d'oranger*

### *Pour 680g de confiture*

*500g d'abricot dénoyautés*

*380g de sucre*

*4 cuil à soupe de jus de citron*

*3 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger*

Lavez, et dénoyautez vos abricots, mettez les à cuire dans une casserole avec le sucre et le jus de citron en remuant de temps en temps.

Au bout d'environ 10 minutes quand les abricots sont bien cuits, mixez-les plus ou moins pour réduire les morceaux. Poursuivez la cuisson encore une dizaine de minutes sans cesser de remuer pour que la confiture n'attache pas au fond de la casserole, incorporez l'eau de fleur d'oranger, mélangez, vérifiez la cuisson (en déposant une goutte de confiture sur une surface froide elle doit se figer immédiatement ou presque).

Quand elle est prête, versez 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.