

Confiture d'abricots au romarin

Pour 680g de confiture

500g d'abricot dénoyautés

380g de sucre

4 cuil à soupe de jus de citron

4 brins de romarin (5cm de long)

Lavez, et dénoyautez vos abricots, mettez les dans une casserole avec le sucre, le jus de citron et les brin de romarin, mélangez, couvrez et laissez macérez pendant 2 heures au moins (1 nuit serait mieux ainsi le romarin aura bien eu le temps d'infuser dans le jus rendu par les abricots).

A la fin de temps de macération, mélangez bien le contenu de la casserole et faites cuire à feu moyen en remuant de temps en temps. Au bout d'environ 10 minutes quand les abricots sont bien cuits, retirez les brins de romarin et mixez les abricots 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, 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 (vous pouvez mettre un des brins de romarin que vous avez retiré de la casserole dans chaque pot), fermez et retournez les pots de façon à bien stériliser tout l'intérieur grâce à la chaleur de la confiture.