

CONFITURE D'ABRICOTS BERGERON

Tiré de l'ouvrage de Christine Ferber, Mes confitures

Ingrédients :

- ◆ 1,150 kg d'abricots bergeron mûrs mais encore fermes, soit 1 kg net ;
- ◆ 800 g de sucre cristallisé ;
- ◆ 2 dl d'eau ;
- ◆ Le jus de 2 petits citrons.

Préparation :

1. Rincez les abricots à l'eau fraîche ;
2. Coupez-les en deux afin de les dénoyauter ;
3. Mélangez les abricots, le sucre, l'eau et les jus de citron dans une terrine ;
4. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé ;
5. Réservez au frais et laissez macérer pendant une heures;

Suite :

6. Versez le contenu de la terrine dans une bassine à confiture et portez au frémissement ;
7. Versez à nouveau dans la terrine ;
8. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Deuxième jour :

1. Versez cette cuisson dans un tamis de soie ;
2. Retirez la peau des abricots à demi confits ;
3. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture ;
4. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif ;
5. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre ;
6. Ajoutez les oreillons d'abricot ;
7. Redonnez un bouillon, de cinq minutes environ en remuant délicatement, écumez soigneusement ;
8. Vérifiez la nappe ;
9. Remplir les pots avec la confiture et couvrir.

Conseil : pour réaliser cette confiture, vos abricots doivent être mûrs mais fermes. Un abricot trop juteux tomberait en compote à la cuisson.