

CONFITURE D'ABRICOTS

RECETTE AOÛT 2017

Quantité de base

- ◆ 2 kg d'abricots
- ◆ Sucre (env. 750 grammes de sucre par kg d'abricots dénoyautés)
- ◆ 3 gr d'agar-agar par litre de masse à cuire
- ◆ 2-3 bâtons de vanille (selon goût)
- ◆ Un citron bio

Préparation

- ◆ Rincer les abricots
- ◆ Dénoyauter les abricots et les peser
- ◆ Préparer le sucre en fonction du poids
- ◆ Couper les abricots en 4
- ◆ Couper les gousses de vanille dans la longueur et les mettre avec le sucre et le jus du citron dans les abricots
- ◆ Mélanger, laisser reposer une heure
- ◆ Ensuite cuire le mélange en portant au frémissement, pas plus
- ◆ Laisser refroidir, couvrir avec une feuille de papier sulfurisé et laisser reposer une nuit au frais



Suite le lendemain

- ◆ Préparer les pots (laver à l'eau bouillante puis laisser sécher)
- ◆ Faire monter le mélange au premier bouillon, ajouter l'agar-agar puis continuer la cuisson à feu vif pendant 20 minutes environ
- ◆ Vérifier la nappe (une goutte de confiture sur une assiette préalablement refroidie) avant de mettre fin à la cuisson

Une fois que c'est terminé, remplir immédiatement les pots, les fermer puis les retourner... laisser refroidir.

Et voilà...

N.B. Selon envie, rajouter un petit bout du bâton de vanille qui a cuit avec la confiture, dans le pot.