

Confiture d'abricot aux amandes

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Ma sœur habite vers Valence et a donc accès à des abricots à confiture parfait et à bas prix (environ 50c du kilo) en direct de chez le producteur. Elle m'en ramène et j'en profite pour faire quantité de confiture d'abricot. Voici la recette la plus « complète » en saveur.

Ingrédients :

- * 2 kg d'abricot
- * 50g d'amandes effilées
- * sucre gélifiant type Confisuc

Préparation :

Laver les abricots et enlever le noyau.

Les couper en morceaux (ici en 8).

Peser les fruits prêts (ici 1kg800).

Mettre la même quantité de sucre que de fruits ou 20% de moins (ici 1kg450).

Ajouter les amandes effilées.

Bien brasser et allumer le feu.

Attendre l'ébullition sans cesser de remuer. Cela peut être long.

La quantité de préparation étant supérieure à 2kg400 (informations sur le paquet du sucre), cuire 7 minutes après l'ébullition.

Quand la confiture bout à assez gros bouillons, compter les minutes (voir les informations sur l'emballage).

Quand c'est cuit, mettre immédiatement dans les pots préalablement ébouillantés et séchés.

Visser et renverser le pot.

Laisser ainsi toute la nuit.

Le lendemain, remettre à l'endroit et étiqueter. Noter dessus la composition et la date.

Stocker au frais et à l'abri de la lumière. Miam !

Astuces :

L'abricot est un des fruits les plus faciles à réaliser car il n'y a pas beaucoup de préparation à faire !

Il y a beaucoup de sorte d'abricots différents donc les confitures ont toutes des saveurs différentes.

