Confiture d’abricot

A l’approche de l’été, les abricotiers sont généreux les amis et les voisins aussi, on fait les réserves de la confiture préférée des matins de Pépé.

Ingrédients:

- Abricots dénoyautés

- Sucre en poudre 80 % du poids des abricots

Ustensiles:

- Bassine à confiture ou marmite
- Ecumoire
- Mixeur plongeur
- Entonnoir
- Louche

Préparation:

- La veille, couper les abricots en petits morceaux
- Verser les abricots dans la marmite et recouvrir du sucre
- Laisser mariner toute une nuit, remuer
- Porter le mélanger à ébullition
- Enlever la mousse qui se forme sur le dessus au début
- Laisser épaissir
- Mettre quelques coups de plongeur
- Faire le test de l’assiette
- Mettre en pot
- Laisser refroidir
- Couvrir et étiqueter

Bon appétit !