

Confiture abricot vanille

C'est un peu tard pour publier cette recette mais on peut peut-être encore trouver des abricots ☐ . Je vous la donne quand même, elle sera déjà là pour l'année prochaine ☐ .

Les photo correspondent à la recette multipliée par 2.



Ingrédients:

1.5 kg d'abricots

1.2 kg de sucre cristallisé

1 gousse de vanille

1 citron

Préparation:

1- Couper les abricots en 4. Les mettre dans une cocotte, ajouter le sucre et bien mélanger. Laisser macérer un nuit ou 24 h en remuant de temps en temps.



2- Le lendemain, couper la gousse de vanille en deux, retirer les graines et mettre le tout dans la cocotte. Ajouter le jus du citron. Bien mélanger et mettre sur le feu.



3- Porter à ébullition et laisser cuire 30 à 45 min en remuant très souvent. Penser à retirer l'écume au fur et à mesure.



4- Vous pouvez choisir de laisser les fruits entiers, de les écraser au presse-purée ou de mixer la confiture au mixeur plongeant.



5- Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes de confiture sur une assiette froide placée au préalable au congélateur. Si les gouttes se figent c'est que la confiture est cuite, si non poursuivre la cuisson.

Verser la confiture dans les pots jusqu'à ras bord. Ajouter, si vous le souhaitez des morceaux de gousse de vanille. Fermer les pots et les retourner jusqu'à ce qu'ils soient complètement froids.





cestmeilleurfaitmaison



cestmeilleurfaitmaison