



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Confiture d'abricots .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 17 pot de confiture :

- 4,6 kgs d'abricots
- 5 kgs de sucre cristallisé

- Laver et couper les abricots en deux, réserver les noyaux pour les casser délicatement
- Dans une énorme bassine mettre les abricots coupés grossièrement, puis le sucre
- Mélanger le tout en enrobant bien le sucre autour des fruits, faire cuire à feu doux
- Récupérer l'amande à l'intérieur du noyau de chaque abricot, récolter dans 2 gazes
- Nouer les gazes et les incorporer à la mixture d'abricot
- Laisser cuire pendant 1 heure à la 1^{ère} ébullition en écumant de temps en temps
- Surveiller la cuisson. Remplir les pots, fermer le couvercle puis retourner immédiatement
- Laisser refroidir, le temps aussi de chasser l'air et de stériliser le pot



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs