

CONFITURE à L'ABRICOT



Temps de préparation: 40mn - Temps de cuisson: 6h - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 1000g Abricots mûrs
- 600g Sucre en poudre
- 50g (2 citrons) Jus de citron

Préparation:

- Nettoyer & dénoyauter les abricots: Mettre les abricots, le sucre et le jus de citron Cuire 25 minutes / Varoma / Vitesse 1. Placer le panier au dessus du couvercle pour éviter les projections.
- Pendant ce temps : Ebouillanter les pots et les couvercles dans une casserole pendant 10 minutes puis les essuyer avec un torchon propre
- Placer la confiture dans les pots. Fermer les pots, puis les retourner pour faire le vide d'air. Attendre que les pots tiédissent pour les remettre à l'endroit.

- Conserver dans un placard au sec et à l'abri de la lumière. Une fois ouvert le conserver au frigo.