

LE BIAU JARDIN  
BIO LOCAL SOCIAL SOLIDAIRE  
CONFITURE ABRICOT



**FACILE** PREPARATION : 10 MIN **CUISSON** : 50 MIN

**INGREDIENTS (POUR 4 PERSONNES)**

1,6 kg d'abricot à confiture / 1,3 kg de sucre en poudre

**PREPARATION :**

La veille : Laver, sécher et dénoyauter les abricots en les divisant en deux. Couper les demi-abricots (appelés oreillons) en 4. Puis, couvrir les abricots de sucre dans une bassine à confiture ou dans une casserole et laisser mariner toute la nuit. Les abricots rendront ainsi du jus et la recette ne nécessitera donc pas d'ajout d'eau.

Le jour même, porter la confiture à ébullition. Laisser cuire à feu vif pendant 5 min en écumant régulièrement, puis baisser le feu et laisser cuire doucement durant 45 min environ.

Une fois la confiture cuite, la verser immédiatement dans les pots, les fermer et les retourner jusqu'à complet refroidissement.

**BONNE DÉGUSTATION !**

LE BIAU JARDIN  
BIO LOCAL SOCIAL SOLIDAIRE  
CONFITURE ABRICOT



**FACILE** PREPARATION : 10 MIN **CUISSON** : 50 MIN

**INGREDIENTS (POUR 4 PERSONNES)**

1,6 kg d'abricot à confiture / 1,3 kg de sucre en poudre

**PREPARATION :**

La veille : Laver, sécher et dénoyauter les abricots en les divisant en deux. Couper les demi-abricots (appelés oreillons) en 4. Puis, couvrir les abricots de sucre dans une bassine à confiture ou dans une casserole et laisser mariner toute la nuit. Les abricots rendront ainsi du jus et la recette ne nécessitera donc pas d'ajout d'eau.

Le jour même, porter la confiture à ébullition. Laisser cuire à feu vif pendant 5 min en écumant régulièrement, puis baisser le feu et laisser cuire doucement durant 45 min environ.

Une fois la confiture cuite, la verser immédiatement dans les pots, les fermer et les retourner jusqu'à complet refroidissement.

**BONNE DÉGUSTATION !**