

# Confiture d'abricots maison

## Divers

### Ingrédients (pour 1 pot moyen) :

- 700 g d'abricots (soit une douzaine)
- 700g de sucre cristallin (très fin)



**Temps de préparation : 10 min (+ 1h de repos)**

**Temps de cuisson : 7 à 12 minutes**

### Préparation :

1. Mettre une soucoupe à tasse de café au frigo : elle servira pour tester la cuisson.
2. Couper les abricots en 4 et enlever les noyaux. Les placer dans une casserole ou dans un saladier suffisamment grand(e).
3. Ajouter le sucre, mélanger rapidement et laisser macérer une bonne heure.
4. Pendant ce temps, laver dans de l'eau bouillante le pot à confiture, 1 grande cuillère en bois, 1 écumoire et 1 louche afin de les stériliser.
5. Quand l'heure est passée, mettre les abricots dans une casserole s'ils ne le sont pas déjà, ou dans une bassine à confiture. Mettre sur feu vif et mélanger délicatement en permanence.
6. Quand vous pensez que c'est cuit, vous pouvez déposer sur la soucoupe froide un peu de confiture : quand vous la penchez, si la confiture ne coule pas (elle est alors figée), c'est cuit !
7. Quand c'est cuit, mettre la confiture encore chaude dans un bocal. Ensuite, bien le refermer et le plonger dans de l'eau froide 5 bonnes minutes : le choc thermique permettra à la confiture de retrouver une jolie couleur.
8. Puis laisser 1 nuit les pots à l'envers : c'est prêt.

### Conseils :

- Si vous souhaitez déguster votre confiture dès le lendemain matin, mettez le pot au réfrigérateur durant la nuit de repos pour plus de fraîcheur.