



*Confitures et Chutneys*

# Confiture d'abricots à l'ananas et au romarin



**3h**   **45 min**   **15 min**   **2h**   **184**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 20 personnes

## Ingrédients pour la confiture

500 g **Abricot(s)**  
500 g **Ananas**  
800 g **Sucre semoule**  
1 **Citron(s)**  
1 branche(s) **Romarin**

## Étape 1

### Préparation des fruits

- 1 Ouvrir les abricots en deux, les dénoyauter, puis les couper en morceaux.
- 2 Préparer l'ananas.
- 3 Emincer l'ananas de la même taille que les abricots.
- 4 Peser les fruits puis les verser dans le grand saladier.
- 5 Ajouter la même quantité de sucre cristal.
- 6 Presser le citron puis le verser sur les fruits.
- 7 Ajouter la branche de romarin puis mélanger.
- 8 Laisser macérer pendant 2 heures en mélangeant de temps en temps pour accélérer la dissolution du sucre.

## Étape 2

### Préparation des pots de confiture

- 1 Laver les pots et les couvercles puis les essuyer.
- 2 Les placer dans le four à 110°C (th 3-4) pendant 10 minutes pour les stériliser.
- 3 Les laisser refroidir retournés sur un linge propre.

### Étape 3

#### Cuisson de la confiture

- 1 Verser les fruits macérés dans la sauteuse ou mieux, dans une bassine à confiture.
- 2 Attention ! Pour éviter tout risque de débordement pendant la cuisson, le volume du récipient de cuisson doit être très supérieur à celui des fruits macérés froids.
- 3 Cuire sur feu vif et mélanger souvent.
- 4 Quand l'ébullition devient forte, compter 8 minutes de cuisson.
- 5 Pour vérifier si la confiture est cuite, en déposer une goutte sur une assiette bien froide. Si la goutte se fige, c'est cuit. Sinon, poursuivre un peu la cuisson.
- 6 Ecumer immédiatement.

### Étape 4

#### Mise en pots

- 1 Remplir les pots au maximum puis essuyer les coulures avec un papier absorbant humide.
- 2 Fermer les pots à chaud et les retourner.
- 3 Ne pas y toucher avant qu'ils ne soient complètement refroidis.
- 4 Etiqueter les pots.