



Confitures et Chutneys

Confiture d'abricots et gingembre confit



12h55 **15 min** **40 min** **12h** **423**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

500 g **Abricot(s)**
350 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Gingembre confit**
1 c. à soupe **Jus de citron**

Étape 1

Les étapes

- 1 Bien nettoyer les abricots en les passant sous l'eau, puis les sécher. Les couper ensuite en deux et retirer le noyau.
- 2 Pour cette confiture, il est préférable d'utiliser des abricots bien mûrs afin d'obtenir une confiture bien sucrée sans ajouter trop de sucre pour autant.
- 3 Mettre dans une petite cocotte une couche d'abricots puis une couche de sucre puis de nouveau des abricots et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer en saupoudrant le tout avec le gingembre et en arrosant avec le citron.
- 4 Laisser reposer ce mélange au frais pendant une douzaine d'heures.
- 5 Cette partie est facultative mais facilite réellement la réalisation des confitures.
- 6 Mettre la casserole à feu assez vif. A l'ébullition, prolonger la cuisson pendant une quinzaine de minutes en écumant régulièrement. Baisser le feu et prolonger encore la cuisson pendant 20 à 30 minutes.
- 7 Pour savoir si la confiture est à point, prendre une petite assiette bien froide et verser dessus un peu de

confiture, elle doit prendre la forme d'une goutte bombée et ne pas couler si on penche l'assiette.

- 8 Mettre dans des pots préalablement passés à l'eau bouillante, fermer, retourner les pots et laisser refroidir.