

# Confiture d'abricots au basilic

Après le Romarin, c'est le basilic qui, cette année, s'est invité dans mes confitures d'abricots. Et il a bien fait !



## Ingrédients pour 3 pots:

1kg d'abricots dénoyautés.

600g de sucre

5 grandes feuilles de basilic "géant d'Italie" ou 15 plus petites.

3g d'agar agar (pour une meilleur tenue de la confiture)

Les noyaux des abricots (pour plus de saveur)

Mettre dans le bol de Mister T les abricots, le sucre et l'agar agar.

Programmer 25mn à 120° (ou varoma pour TM31) vitesse 1.

Pendant ce temps, casser les noyaux des abricots avec un casse noix pour en extraire les amandes. Faire bouillir un peu d'eau et y ajouter les amandes quelques minutes. Les égoutter et retirer la peau.

Ajouter les amandes émondées au contenu du bol.

Ciseler finement le basilic et l'ajouter de même.

En attendant la fin de la cuisson, préparez vos pots et vos étiquettes.

Verser la confiture chaude dans les pots très propres, fermer et retourner les pots jusqu'au complet refroidissement.

Étiqueter et ranger à l'abri de la lumière.

Confiture d'abricots  
au basilic

Confiture d'abricots  
au basilic

Confiture d'abricots  
au basilic