

Confiture d'abricots...

au Romarin ?

C'est la pleine saison des abricots. Alors n'hésitez pas à faire des confitures ! Nature ou parfumé au romarin, n'oubliez pas d'y ajouter les amandes des noyaux. Succès assuré !



Ingrédients pour 2 à 3 pots :

600 g d'abricots mûrs et dénoyautés

(conserver les noyaux)

400 g de sucre

1 brin de romarin (facultatif)

La veille, mettre les fruits coupés en 2 dans un saladier et y peser directement le sucre en positionnant le saladier sur le couvercle du bol de votre thermomix. Réserver toute la nuit (le sucre va commencer à confire les fruits).

A l'aide d'un casse noisette, casser les noyaux des abricots et récupérer les amandes. Les mettre dans une petite casserole d'eau et porter à ébullition quelques minutes.

Égoutter dans le petit panier vapeur et rafraichir sous l'eau froide. Pincer les amandes pour les émonder (enlever la peau). Réserver les amandes.

Le lendemain, mettre les abricots + sucre et les amandes dans le bol et programmer 20 mn à varoma en mijotage et en sens inverse. (si besoin, baisser la t° à 100°)

Pendant ce temps, laver soigneusement les pots.

A l'arrêt de la minuterie, mettre en pots, fermer et retourner jusqu'au complet refroidissement.

A noter : le romarin se marie très bien à l'abricot. Effeuiller quelques cm de jeunes pousses. Hacher finement au couteau avant de l'ajouter aux abricots dès le début de la cuisson.

A savoir : les abricots de fin de saison sont plus fibreux. Ne tardez pas !