

# Confiture d'abricots



à l'orange 🍊 et à la rose 🌸

Après la confiture d'abricots au romarin et celle au basilic, j'avais envie d'autre chose cette année, je suis allée faire un petit tour sur Cokidoo et j'y ai découvert une version à l'orange et une autre à l'eau de rose. Et là, j'ai ressenti une envie irrésistible de mélanger les 2 recettes. Et le résultat est juste parfait ! Testé et approuvé par mes hôtes de la Conciergerie de Bodet depuis 2 semaines.



## Ingrédients pour TM5 :

1 kg d'abricots  
600g de sucre  
le zeste d'1/2 à 1 orange  
bio  
20g d'eau de rose  
100g d'amandes

Râper finement le zeste dans le bol de Mister T

Ajouter les abricots, le sucre et l'eau de rose

Cuire **25mn à varoma vit 1.5** en remplaçant le gobelet doseur par le panier de cuisson.

Pendant ce temps, faire bouillir ½ l d'eau dans une casserole et ajouter les amandes quelques minutes. Les égoutter, les rafraichir sous l'eau froide, les émonder et les ajouter au contenu du bol quelques minutes avant la fin de la cuisson

**Mixer 10sec vit 3.5**

Mettre en pots, fermer et retourner jusqu'à complet refroidissement.

Eau de rose : Ou Hydrolat de rose, On le trouve dans les magasins bio, Je vous conseille l'hydrolat de rose de Damas, très parfumé, Vous pourrez utiliser le reste en Tonique 100% naturel, excellent pour la peau,

Pas de râpe à zeste ? : Commencer par mettre le zeste (seulement la partie vernie et d'1/2 orange sans blanc) et le sucre dans le bol et mixer 10 sec vit 10.

Emonder : retirer la peau de l'amande, Vous verrez, c'est très simple !

TM31 : si vous avez un TM31, retirer 1/3 des ingrédients, Soit 600g d'abricots, 360g de sucre, 15g d'eau de rose, et le zeste d'1/2 orange, pas plus.

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr