

Confiture bio abricots-vanille

Pour les ingrédients :

- 2 kg d'abricots (poids sans noyaux)
- 700 g de sucre blond de canne
- 2 gousses de vanille bourbon
- 4 g d'agar-agar (ou une c. à c. bombée)
- 8 c. à c. d'eau

A l'action :

La veille :

Laver et dénoyauter les abricots.

Bien mixer le sucre avec les gousses de vanille pour obtenir un sucre vanillé.

Dans un grand récipient, mélanger les abricots avec le sucre vanillé et laisser macérer toute une nuit au réfrigérateur (cela permet aux abricots de bien s'imprégner avant la cuisson et de se confire doucement).

Le lendemain :

Cuire dans une cocotte les abricots macérés au sucre vanillé pendant 25 minutes à feu doux avec un couvercle.

Pendant ce temps il faut vérifier qu'on dispose de 7 à 8 pots de confiture bien propres.

Cuire ensuite 35 minutes à feu doux sans couvercle en remuant de temps en temps.

Les morceaux d'abricots doivent fondre, sinon les écraser à l'aide d'une cuillère.

Mélanger l'agar-agar dans l'eau puis ajouter le mélange à la confiture.

Faire frémir la confiture à feu vif tout en remuant pendant 5 minutes.

Mettre la confiture dans les bocaux, les fermer aussitôt et les retourner.

Les laisser pendant 24 heures avant de les ranger dans un endroit sec et frais.

Une fois ouverte, la confiture se conserve au réfrigérateur.

On peut aussi ajouter des amandes effilées à la fin de la cuisson.