

Confiture d'abricots

Ingrédients pour 4 personnes

1300 g d'abricots
750 g sucre cristallisé
10 cl d'eau

Lavez et épongez les abricots, dénoyautez-les (vous devez obtenir un kilo). Concassez 5 noyaux d'abricots, retirez les amandes

Mettez une casserole sur feu doux, y mettre le sucre à fondre avec l'eau. Laissez bouillir le temps d'obtenir un sirop "au boulé"

Partagée par: elsamarie@AmisGourmands.fr le
30/09/2009 14:48