

Confiture Pêches - Abricots

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 h 30 min

Ingrédients:

- PÊCHE(S)	800g
- ABRICOT(S)	350g
- SUCRE SEMOULE	350g
- SUCRE GÉLIFIANT	250g
- CITRON(S)	1

Recette:

- Pelez et coupez les pêches en fins quartiers. Placez-les dans une grande casserole.
- Dénoyotez les abricots et ajoutez-les dans la casserole avec les pêches. Placez-y également 4-5 noyaux.
- Arrosez avec le jus du citron.
- Ajoutez ensuite le sucre semoule, mélangez et laissez reposer au frigo pendant 2 heures.
- Portez le mélange reposé à ébullition sur feu vif. Dès que le mélange mousse, versez le sucre gélifiant et continuez la cuisson 10 à 15 minutes en remuant. Ecumez légèrement.
- Versez dans les pots et laissez complètement refroidir.



Remarque:

Pour 3 grands pots