Fiche recette

# Confiture d’abricot

Deux cuissons, quatre apports de sucre et un contrôle final au réfractomètre.

## Ingrédients pour 2 kg d’abricots

2 kg d’abricots • 100 g de sucre pour la macération • 800 g de sucre pour la cuisson

## 1 Préparer et laisser macérer

- Découper les abricots en 8 morceaux.
- Ajouter les 100 g de sucre.
- Laisser macérer au frais pendant 2 heures minimum.

## 2 Première cuisson

- Verser les fruits dans le chaudron. Chauffer à feu moyen ; si besoin, ajouter jusqu’à 100 g d’eau.
- Atteindre l’ébullition en mélangeant pour éviter l’accrochage au fond.
- Ajouter 200 g de sucre en augmentant la puissance du feu, puis mélanger jusqu’à dissolution complète.
- À ébullition, baisser le feu et laisser réduire 5 minutes en surveillant.
- Ajouter 200 g de sucre et procéder de la même manière.
- Couper le feu et laisser refroidir.

## 3 Deuxième cuisson

- Relever le taux de Brix.
- Remettre au feu moyen jusqu’à l’ébullition, puis ajouter 200 g de sucre comme lors de la première cuisson.
- À ébullition, baisser le feu et laisser prendre 5 minutes. Relever de nouveau le Brix.
- Ajouter les 200 g de sucre restants selon le même procédé.
- Laisser reprendre l’ébullition, baisser le feu et réduire jusqu’à un Brix entre 55 et 60.

## 4 Mise en bocal

- Mettre la confiture chaude en pots propres.
- Retourner les pots jusqu’à complet refroidissement.

Repère de l’atelier : l’eau est un ajustement si les fruits en ont besoin ; elle n’est pas un ajout systématique. Le refroidissement entre les deux cuissons aide à observer l’évolution de la préparation.

Brigitte Le Pelletier · Maître Artisan Confiturier · La Corbeille à Confitures