

# Confiture d'abricots Bergeron de C. Ferber

*par Cecilecooks*



Réalisation : 30 minutes (veille) + 30 minutes (lendemain)

Repos : 2 heures + 1 nuit + plusieurs heures jusqu'au refroidissement

Cuisson : 5-10 minutes + 5 minutes environ

Quantité : 2 pots de 370 gr et 3 à 4 pots de 250 gr

## **Ingrédients**

1200 gr d'abricots soit 1000 gr une fois dénoyautés

½ citron

800 gr de sucre cristallisé/semoule

facultatif : 1 gousse de vanille

## **Procédé**

### Le premier jour

1 – Laver les fruits, les couper en deux (ou en quatre s'ils sont très gros) et ôter le noyau. Les placer dans un grand cul de poule/saladier.

2 – Ajouter le sucre, le jus du citron (et la gousse de vanille préalablement fendue en deux dans la longueur et grattée). Mélanger. Couvrir d'une feuille de papier cuisson en appuyant légèrement. Laisser macérer pendant deux heures.

3 – Verser cette préparation dans une bassine à confiture ou à défaut une grosse casserole large (plutôt que haute). Porter au frémissement tout en mélangeant délicatement avec une cuillère en bois.

4 – Verser tout cela dans un grand cul de poule. Couvrir de la feuille de papier cuisson préalablement utilisée. Réserver au réfrigérateur toute une nuit.

### Le deuxième jour

5 – Verser le mélange dans un tamis de soie ou à défaut avec un écumoire, ressortir les abricots de la bassine à confiture. Ôter la peau légèrement confites.

**Attention** : libre à vous, on peut aussi choisir de la laisser.

6 - Porter le sirop restant à ébullition en mélangeant régulièrement jusqu'à obtenir une température de 105°C au thermomètre à sucre (il faut 5 à 10 minutes). Ajouter les oreillons d'abricot, puis recuire à ébullition pendant encore 5 minutes, en remuant délicatement et en écumant régulièrement.

7 - Quand la confiture est à bonne consistance, retirer la gousse de vanille (si vous en avez utilisé une).

8 – Vérifier la consistance de la confiture :

- soit avec un thermomètre à sucre qui doit atteindre 105°C

- soit en déposant quelques gouttes sur une petite assiette froide, la confiture est prête si elle gélifie légèrement. La confiture ne « produit » plus d'écume à la surface, les abricots restent immergés dans le sirop et les bouillons ont une intensité moins forte.

9 – Placer la gousse de vanille dans le pot (facultatif) et mettre immédiatement la confiture en pots, préalablement "stérilisés". Refermer les couvercles et retourner les pots jusqu'au complet refroidissement.

### Coup de fouet

- On peut faire le choix de ne pas mettre la gousse de vanille dans les pots de confiture, c'est à vous de voir. On peut ajouter du romarin à la place par exemple.

- Les pots à confiture doivent être stérilisés si possible. Pour cela, il faut les plonger avec leur couvercle dans de l'eau bouillante et les laisser égoutter sur un linge propre. Dès que la confiture est à bonne consistance, il faut remplir chaque pot à l'aide d'une louche et d'un entonnoir. Fermer le pot et le retourner immédiatement pour le poser sur le couvercle jusqu'à ce que la confiture soit complètement refroidie.