

les recettes d'Alice

Confiture d'abricots aux amandes et à la lavande



2 pots



Traditionnel



Plat annuel



Economique



10 minutes



18 minutes



facile

Ingrédients

600 gr d'abricot
10 gr de lavande séchée
300 gr de sucre
45 gr d'amandes effilées
1 jus de citron

Matériel nécessaire

1 bassine à confiture 1 presse purée 2 pots vides de 375 gr

Préparation et réalisation

1- Laver les abricots, les couper en deux, les dénoyauter.
2- Dans la bassine mettre le sucre avec 50 cl d'eau et porter à ébullition puis ajouter après 5 min de bouillonnement les abricots, les amandes et la lavande. Faire reprendre l'ébullition et cuire 10min. Ajouter ensuite le jus de citron, écraser ensuite les abricots au presse purée et poursuivre la cuisson 3 min.
3- Verser la confiture dans les pots préalablement ébouillantés puis les retourner.

Conseils et astuces

Il est possible de remplacer la lavande par du sirop en fin de cuisson.

Alice Délice

