



# Confiture d'abricot fleur d'oranger

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 300 g

Préparation | 20 min

Cuisson | 20 min

Repos | 6h + 1 nuit

## INGRÉDIENTS

- 600 g d'abricots dénoyautés
- 400 g de sucre
- 2 cuil à soupe de jus de citron
- 4 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

Dans un grand faitout, mélangez les abricots avec le sucre et le jus de citron.

Portez à frémissement pendant 5 min.

Couvrir avec du papier cuisson et laissez reposer 2 à 6h.

Reportez le tout à frémissement pendant 15 min au moins.

La confiture doit napper la cuillère, c'est-à-dire qu'elle ne doit pas couler...

Si vous avez un thermomètre, la température doit être de 105°C.

Une fois prête, hors du feu, ajoutez la fleur d'oranger (quand la préparation est chaude, on sent plus le goût que quand elle est froide).

Ajustez en fonction du goût.

Garder les morceaux de fruits ou mixez selon vos goûts.

Versez la confiture bien chaude dans vos pots stérilisés, refermez et retournez les pots jusqu'au complet refroidissement.