

Confiture abricots et amandes grillées

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients pour 4 pots

- 1,350 kg d'abricots (une fois dénoyautés) • 950 g de sucre
- 100 g d'amandes entières pelées • 1/2 gousse de vanille • 1/2 citron non traité

Mélanger les abricots lavés et dénoyautés avec le sucre dans une bassine large. Ajouter la 1/2 gousse de vanille dont on aura gratté les graines, le zeste et le jus du 1/2 citron. Laisser macérer une nuit.

Le lendemain, faire cuire 20 minutes. Enlever la gousse (la réserver) et mixer au mixeur plongeant.

Concasser les amandes grossièrement. Les faire revenir à sec dans une poêle.

Les ajouter aux abricots, remettre la gousse de vanille et faire cuire à nouveau à frémissement pendant 20 minutes.

Verser la confiture encore bouillante dans des pots que l'on aura stérilisés au préalable. Fermer hermétiquement, et laisser refroidir les pots à l'envers. Retourner une fois froids.