

Confiture d'abricot

(en bas sur la photo)

Préparation et cuisson: env. 30 min
Pour 2 bocaux d'env. 2 dl

- 550 g **d'abricots**,
en deux, dénoyautés
(donne env. 500 g),
en morceaux
- 300 g **de sucre**
 $\frac{1}{2}$ **citron**, seulement le jus

porter le tout à ébullition dans une casserole en remuant, baisser le feu, cuire à gros bouillons env. 15 min en remuant constamment. Ecumer éventuellement. Test de gélification, voir ci-dessous. Verser la confiture bouillante dans des bocaux propres préchauffés; remplir à ras bord et fermer sans attendre. Poser les bocaux à couvercle fileté un instant à l'envers, laisser refroidir sur une surface isolante



Suggestion

Réduire la confiture en purée avant de mettre en bocaux, porter à nouveau à ébullition, mettre en bocaux comme ci-dessus.

► Recette p. 2.

Par 100 g: lipides 0 g, protéines 1 g, hydrates de carbone 87 g, 1515 kJ (362 kcal)

Variantes: Confiture d'abricot à la lavande (au milieu sur la photo)

Préparer la confiture comme ci-dessus. Mélanger à la confiture 1 c. à soupe de **fleurs de lavande** (fraîches ou séchées) juste avant de mettre en bocaux.

Confiture d'abricot à la verveine (ci-dessus sur la photo)

Préparer la confiture comme ci-dessus. Mélanger à la confiture 1 c. à soupe de **feuilles de verveine**, finement hachées, ou 2 c. à soupe de **feuilles de verveine séchées**, pilées au mortier, juste avant de mettre en bocaux.

Conservation (toutes les variantes): au frais et à l'obscurité, env. 12 mois. Une fois le bocal ouvert, le conserver au réfrigérateur, consommer rapidement la confiture.



Test de gélification de la confiture: verser un peu de confiture bouillante sur une assiette, laisser refroidir. Si elle ne coule plus et qu'une fine peau se forme rapidement, la bonne consistance est atteinte. Autrement, continuer la cuisson un instant et tester à nouveau.

Verser la confiture bouillante dans des bocaux propres préchauffés; remplir à ras bord et fermer sans attendre.

Suggestion: un large entonnoir facilite le remplissage.

Betty Bossi

Petits florentins à l'abricot

Préparation et cuisson: env. 35 min

Cuisson au four: env. 8 min

Pour env. 28 pièces

Dans une casserole, mélanger 100 g d'**amandes effilées** avec 75 g de **confiture d'abricot** (p. 1), 25 g de **beurre**, 3 cs de **crème** et 1 cs de **farine**, chauffer, cuire env. 3 min à petit feu en remuant, pour obtenir une masse épaisse. Avec la moitié de la masse, former, à l'aide de 2 cuillères à café, env. 14 petits tas, les poser sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie, aplatir. Cuisson: env. 4 min au milieu du four préchauffé à 220°C; sortir du four, laisser refroidir sur une grille. Répéter l'opération. Faire fondre 1 sachet de glaçage au chocolat noir selon les indications sur l'emballage. Etaler sur le dessous des biscuits, laisser sécher. Conserver au frais et servir frais.

Par pièce: lipides 4 g, protéines 1 g, hydrates de carbone 4 g, 233 kJ (56 kcal)



Recette Betty Bossi

De bonne conservation / 2007

© Betty Bossi Editions SA

www.bettybossi.ch

**Betty
Bossi**