

Comment cuisiner les abricots ?

I. Présentation

Histoire

Avec les premiers jours d'été, viennent les [abricots](#), jolis fruits ronds à la couleur orangée et petits délices de nos desserts et pauses gourmandes. L'abricot provient de l'abricotier, un arbre fruitier de la famille des pruniers (de petit nom *Prunus armeniaca*). L'abricotier est un des tous premiers fruitiers à fleurir au printemps, avec de jolies fleurs rose poudrées. Un exemple en photo ci-dessous :



Historiquement, l'abricotier a été cultivé en Chine, avant d'arriver autour du 1er siècle avant JC en l'iran et en

Arménie. Quelques siècles après, les voyageurs romains et grecques l'importèrent chez eux sous le nom de « Pomme d'Arménie ». L'arbre serait arrivé en France par deux « voies » conduisant à deux « familles » d'abricotiers :

- une voie « Italie–Vallée de la Loire »
- une voie « Espagne– Roussillon »

Aujourd'hui l'arbre est très cultivé dans la vallée de la Rhône (ex voie « Italie – Vallée de la Loire) et dans le Gard (ex voie « Espagne – Roussillon »). Plusieurs dizaines de variétés existent, avec différents stades de maturité, ce qui lui permet de s'afficher sur les étals pendant plus de deux mois.

Dans les magasins / Sur les étals

On trouve des abricots (frais) sur les étals entre mi-juin et mi – août. Les variétés se succèdent au fil des semaines avec majoritairement :

- Orangered : disponible autour de mi juin
- Roussillon : AOP Roussillon disponible mi juin-mi juillet
- Orangé de Provence : issu de Provence , disponible en juillet
- Bergeron : cultivé en vallée du Rhône, disponible entre mi juillet-mi août

Au rayon épicerie, on peut également trouver de l'abricot sec, abricots déshydratés comme des pruneaux.



II. Comment les cuisiner ?

Comment les préparer ?

Les abricots se consomment crus comme cuits. Dans les deux cas, bien les laver, retirer les noyaux puis les utiliser dans les préparations en oreillons, en quartiers, en petits morceaux.

Dans le cas d'une utilisation cuite dans des plats, il faut faire attention que la chair des abricots se délite assez vite à la cuisson ; donc évitez de les bouger !

Dans quels plats ?

Côté cru, les abricots sont des ingrédients de choix pour des salades salées ou sucrées. Il leur apporte une légère acidité, une texture ferme ou fondante (selon la maturité) qui n'a pas son pareil parmi les fruits et légumes. Ses petits quartiers peuvent être également utilisés pour des brochettes apéritives

et ses oreillons garnis. Cuit, l'abricot révèle tout son acidité, ce qui lui permet de « pepser » nombre de plats (comme le citron).

En salé, on peut cuisiner les abricots en garniture de plats de viande ou volaille sucrés/salés.

Pour le sucré, c'est un ingrédient de choix pour agrémenter des clafoutis, des tartes, ou encore des gâteaux. L'abricot peut également être la base de coulis ou de compotées, où il révélera son acidulé. Dans ce cas, faites attention à laisser sur le feu le temps que l'eau relâchée par l'abricot s'évapore et que votre coulis atteigne les consistances désirée

Et pour finir, l'abricot est un des fruits les plus utilisés pour la réalisation de confiture.

Avec quoi les associer ?

Les abricots s'accordent avec de nombreux aromates : On connaît le romarin, où la finesse de se dernier complète l'acidulé de l'abricot, mais il y a aussi la lavande et sa note d'amertume, la menthe et sa fraîcheur ou encore le thym et sa rondeur. A noter aussi qu'il se marie bien avec la cannelle.

Du côté salé, cru il s'accorde avec les haricots verts, le concombre, les lentilles et certains fromages doux et crémeux ou faisselles. Cuit, il relève les viandes blanches ou les viandes douces comme le filet mignon.

Pour le rayon gourmandise, on peut l'associer avec tous les fruits de saison (fraises, cerises, pêches..), l'amande et la noisette. L'abricot-amande-romarin, c'est un peu comme le « poire chocolat » de l'été.

III. Les recettes du blog

Retrouvez différentes recettes sur le blog pour vous inspirer et cuisiner les abricots. ☐

- [Financiers abricot lavande](#)
- [Sorbet abricot lavande](#)
- [Tarte abricot romarin façon rustique](#)

Sans oublier les conserves :

- [Conserves d'abricot au sirop \(maison\)](#)
- [Confiture d'abricots au romarin](#)





© Au Fil du Thym

Tarte abricots romarin façon tarte rustique



© Au Fil du Thym

Sorbet Abricot Lavande