Confiture d'abricots au romarin

Bonjour à toutes et tous

Comme beaucoup d'entre vous je suppose, les week-end d'été sont souvent occupés a préparation des confitures maison en prévision de l'hiver. Il faut dire qu'il y a une telle différence gustative entre les confitures que l'on trouve en grande surface et celles maison et la confiture maison est tellement simple à réaliser qu'il serait bête de s'en priver. Alors, dès mi juillet, il m'arrive de revenir à la maison avec des cageots de fruits entiers puis de monopoliser toutes les plaques de cuisson pour réaliser confitures d'abricots, de pêches, de prunes ou de figues.

Devinez quelle est ma préférée : La confiture d'abricots au romarin ! L'abricot cuit a une saveur acidulée qui fonctionne très bien dans cette préparation. Le romarin y apporte de la finesse. Que cela soit en tartines, en gâteau roulé, en tarte à la confiture, pour agrémenter un fond de tarte aux pommes ou tout simplement à la cuillère, elle est excellente et agrémente tous nos hivers depuis … (on taira la durée :p)

Je voulais donc partager la recette avec vous de cette confiture abricots romarin au cas où vous ne connaîtriez pas. Si vous connaissez, cela vous rappellera que c'est la saison. Dans les deux cas, j'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

PS: Oui il y a de la lavande sur la photo et non du romarin. C'est plus joli avec la lavande !

- Confiture abricots
romarin -
© Au Fil du Temps

Confiture Abricots Romarin

Une recette de confiture abricots romarin facile à réaliser et savoureuse. Un régal de l'été à déguster en toute saison, ou utiliser pour garnir un fond de tarte.

Saison : Mi Juin – Mi Août

Pour 4 pots de 350 g (environ) :

- 1 kg d’abricots
- Environ 700 g de sucre (cf. 1)
- 2 branches de romarin ou 2 cuillères à soupe (rase de romarin haché (sec).)
- jus d’un demi citron

Réalisation de la confiture

1. Nettoyez vos fruits, retirez le noyau. Pesez la chair des fruits. Pesez les 3/4 du poids des fruits en sucre
2. Dans une (grande) casserole ou un confiturier, disposez le sucre, les fruits coupés en deux, le jus de citron, ainsi qu’un demi verre d’eau. laissez mariner pendant 1 heure
3. Portez à ébullition le temps que l’entièreté du sucre fonde.

4. Baissez à feu doux (par ex : sur ma plaque à 3 sur 9), ajoutez le romarin haché et laissez mijoter sans couvrir pendant une bonne heure.
5. Pendant la cuisson, n'hésitez pas à goûter – en laissant refroidir un peu votre confiture avant ! – pour voir si le dosage de romarin vous conviens ou s'il vous en manque.
6. Mixez la préparation légèrement.
7. Pour vérifier que votre confiture est prise, prenez en une demi cuillère à café, versez sur une assiette et laissez refroidir 2 minutes. Inclinez ensuite votre assiette : si votre confiture coule, elle doit manquer un peu de cuisson, sinon c'est qu'elle est prise

Pour la mise en pots :

1. Nettoyez vos pots à confiture et ébouillantez les (couvercle inclut).
2. Essuyez les soigneusement, puis versez la confiture abricot romarin (tout juste retirée du feu) et refermez le pot
3. Retournez le pot et laissez le refroidir ainsi.

- (cf.1) Pour le choix du sucre, je pratique généralement du 1/2 sucre normal, 1/2 sucre à confiture. Ce dernier comporte des gélifiants qui aident à la prise de la confiture.
- *Conservation :* plus d'un an, au frais et à l'abri de la lumière.
- *Utilisation :* Cette confiture abricot romarin est excellente pour garnir un gâteau roulé ou en fond de tarte aux pommes ou aux prunes

Petit déjeuner
Française
confiture abricots romarin

Découvrez pour utiliser cette confiture

- Tarte des Alpes à la confiture
- Crêpes inratables
- Pancakes au flocons d’avoine

Tarte des Alpes à la confiture