

# Conserve d'abricots au sirop (maison)

Bonjour à toutes et tous

Aujourd'hui, je vous invite autour d'une série de billets dédiés aux conserves/bocaux maisons. Faciles à réaliser, sains, ils sont devenus depuis quelques années un « incontournable » de mes étés... au point où certains dimanches après midi ouvre un « stand conserve & confiture » dans ma cuisine !

Dans ce billet, je vous présente la méthode de « conservation des fruits au naturel », appliquée aux [abricots](#). Cette méthode est la plus simple pour réaliser ses conserves de fruits. Elle consiste simplement à préparer un sirop léger puis stériliser les fruits dans le sirop. Cette méthode dispose pendant l'hiver d'oreillons d'abricots au sirop, idéaux pour agrémenter des salades de fruits ou encore des gâteaux. Lors qu'on en a assez des pommes et poires, un gâteau « du placard » à l'abricot est toujours un bon plan.

Bref, voici la méthode pour les conserves abricots. Pour d'autres idées de conserves avec différents fruits de saison, je vous invite à [vous rendre sur cette section](#).



© Au Fil du Temps  
Conserve abricots maison après stérilisation

# Recette : Conserves abricots au sirop

Saison de la recette : Juillet – Août

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : minutes

---

## Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1.5 à 2 kg d'abricots
- litre d'eau + 250 g de sucre (c'est indicatif, et varie selon la forme et le remplissage des bocaux)
- Des bocaux en verre de la taille de votre choix
- Autant de rondelles que de bocaux

## Réalisation

- Lavez soigneusement vos abricots, égouttez les. Coupez-les en deux et retirez le noyau. Cassez quelques noyaux pour récupérer les amandes.
  - Lavez puis ébouillantez vos bocaux. Ajoutez une rondelle également ébouillante.
  - Déposez vos oreillons d'abricots dans les pots, en évitant de dépasser le seuil de remplissage maximal.
  - Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre. Laissez bouillir 1 minute puis remplissez vos bocaux jusqu'au trait de niveau (2cl avant le rebord). Fermez aussitôt.
  - Stérilisez pendant 30 minutes à 100°C.
- 

## Astuces :

- Conservation : jusqu'à un an au frais à l'abri de la lumière (garage, cave, etc):
- Personnalisez le sirop en le parfumant avec les aromates de votre choix

: menthe, romarin, verveine, vanille.. Ou des épices .

- Pour le choix des bocaux : des bocaux de taille 0.5L correspondent plutôt à deux personnes, et des bocaux d'1L pour 4.
  - Vous pourrez servir ces oreillons avec leur sirop. Ils seront également idéaux pour réaliser des gâteaux moelleux ou encore des renversés. Ajoutez un peu de sirop à la pâte, cela ré hausse le goût !\n\nMots clés : abricot, conserve, bocaux, sirop, sucre, dessert
-