

Abricots au sirop

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de sucre
1 l d’eau
2 anis étoilés
1 citron (jus)
1 kilogramme d'abricot (frais)

Méthode de préparation

1. **Portez à ébullition le sucre, l’eau, la badiane et le jus de citron à feu moyen. Remuez de temps en temps jusqu’à ce que le sucre soit complètement dissous.**
2. **Coupez les abricots en deux et retirez les noyaux.**
3. **Ajoutez les abricots dans le sirop chaud et laissez mijoter pendant environ 5 minutes. Éteignez le feu et laissez refroidir les fruits toute une nuit.**
4. **Portez à nouveau les abricots à ébullition. Répartissez-les avec le sirop dans des bocaux stérilisés, fermez hermétiquement et laissez refroidir à l’envers dans un endroit frais et sec.**