



Confiture d'abricots et de pêches



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes d'abricots (dénoyautés)
50 grammes pêches (dénoyautées)
d'eau
1 anis étoilé
1 citron (jus)
500 grammes de sucre spécial confiture

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les fruits en petits morceaux et versez-les dans une marmite profonde à fond épais.
- 2.** Ajoutez un petit fond d'eau, l'anis étoilé et le jus de citron.
- 3.** Saupoudrez de sucre et remuez brièvement. Portez à ébullition. Mélangez bien et retirez les impuretés (mousse) à l'aide d'une écumoire. Quand la confiture est bien épaisse, retirez l'anis étoilé.
- 4.** Versez-la dans des bocaux stérilisés. Fermez et retournez le bocal pour le laisser refroidir.