

# LE CONFIT D ABRICOTS

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/confit-abricots/>

Le Confit d'Abricots, à la saveur intense

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Confit De Fruits, Crème, Crémeux Et Gelées,

## Ingrédients

### **Pour 510 g de confit (Poids utile)**

50 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel

300 grammes d'Abricots

110 grammes de Purée d'Abricots 11 Centilitres/110 Millilitres

1 Gousse de Vanille

30 grammes de Sucre

6 grammes de Pectine NH

5 grammes de Feuilles de Gélatine

### **Pour 200 g de confit (Poids utile)**

19,6 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel

117,6 grammes d'Abricots

43,1 grammes de Purée d'Abricots 4,31 Centilitres/43,1 Millilitres

0,3 Gousse de Vanille

11,7 grammes de Sucre

2,3 grammes de Pectine NH

1,9 grammes de Feuilles de Gélatine

### **Pour 300 g de confit (Poids utile)**

29,4 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel

176,4 grammes d'Abricots

64,7 grammes de Purée d'Abricots 6,47 Centilitres/64,7 Millilitres

0,5 Gousse de Vanille

17,6 grammes de Sucre

3,5 grammes de Pectine NH

2,9 grammes de Feuilles de Gélatine

### **Pour 400 g de confit (Poids utile)**

## LE CONFIT D ABRICOTS

39,2 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel  
235,2 grammes d'Abricots  
86,2 grammes de Purée d'Abricots 8,62 Centilitres/86,2 Millilitres  
0,7 Gousse de Vanille  
23,5 grammes de Sucre  
4,7 grammes de Pectine NH  
3,9 grammes de Feuilles de Gélatine

### Instructions

#### Préparation

1. Pour la Purée d'Abricots (110 g ou 11 Centilitres/110 Millilitres) je vous conseille de prendre des purées congelées de qualité professionnelle, comme RAVIFRUIT ou SICOLY
2. Alternative : Vous pouvez prendre des abricots entiers, murs, et les broyer pour en faire une purée
3. Tremper les Feuilles de Gélatine (5 g) dans de l'eau froide
4. Note : Il faut tremper les feuilles de gélatine une par une dans l'eau, afin d'éviter qu'elles ne collent
5. Pour les Abricots (300 g), laver, couper, dénoyauter et découper en quartiers
6. Dans une casserole, verser le Sucre Inverti (50 g), la Purée d'Abricots (110 g ou 11 Centilitres/110 Millilitres), les Abricots (300 g) et les graines de la Gousse de Vanille (1)
7. Le sucre inverti est un mélange de plusieurs sucres, obtenu par hydrolyse du saccharose. Il permet de conserver le dessert plus longtemps. Il améliore sa tendreté. S'il est difficile à trouver, vous pouvez remplacer par du glucose liquide, ou du miel plus facilement trouvables
8. Chauffer, afin de décongeler et de faire monter en température
9. Chauffer jusqu'à 50 C
10. Pendant ce temps mélanger dans un bol le Sucre (30 g) et la Pectine NH (6 g)
11. Il faut mélanger ces deux ingrédients avant cuisson, sinon la Pectine NH seule fait des grumeaux dans un liquide
12. Pour tout savoir sur les pectines, voir mon article, [ICI](#)
13. A partir de 50 C, ajouter le mélange Sucre / Pectine NH
14. Mélanger au fouet à main, et cuire jusqu'à ébullition (sinon la pectine ne s'activera pas)
15. Cuire à ébullition pendant 5 minutes, ou jusqu'à la consistance désirée, à feu vif
16. En fin de cuisson, mixer avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe')
17. Verser les Feuilles de Gélatine (5 g) ramollies, et mélanger dans le liquide encore chaud