

Confiture d'abricots à la lavande



Pour 2 ou 3 pots de taille moyenne (250 à 300g) :

- **abricots** : 500g (fermes voire un peu acide, ce n'est pas grave, la confiture prendra mieux)
- **sucre** blanc : 350g
- **eau** : 5 cl (si les abricots sont très mûrs, remplacez par le jus d'un citron)
- **lavande** séchée : 1 cs rase
- **miel** (lavande, acacia ou mille fleurs) : 2 cs

1. Porter à ébullition les abricots (dénoyautés, coupés en morceaux si très gros), le sucre, l'eau (ou le jus de citron) et les fleurs de lavande enfermées dans un nouet (ou une boule à épices). Eteindre le feu, laisser macérer 4 heures minimum à température ambiante.

2. Au bout de ce temps, égoutter les abricots et les réserver dans un bol. Cuire le sirop (sans retirer le nouet) jusqu'à ce qu'il commence à épaissir, puis verser les abricots dans la marmite, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la confiture prenne. Ajouter le miel, donner un dernier bouillon. Retirer le nouet, écumer si nécessaire et mettre en pots.

<http://www.nataliakriskova.com/article-33501803.html>

