

# Confiture d'abricot et cassis par Laurent Dutheil



**Laurent Dutheil, fondateur de Mille et Une Confitures à Chinon (37) propose cette recette originale aux fruits d'été.**

## **Ingrédients**

- 1kg d'abricots frais du Roussillon
- 300g de cassis frais du jardin
- 0,845g de sucre

## **Procédure**

Couper les abricots en quatre et retirer les noyaux.

Nettoyer le cassis en retirant les pédoncules.

L'écraser grossièrement avec les mains et faire macérer avec les quartiers

d'abricots et le scruter pendant 12 heures.

Le lendemain, lorsque le sucre est dissous, faire cuire 20 minutes maximum tout en remuant de temps en temps.

Écumer fréquemment.

La confiture est cuite lorsque le jus est devenu épais et qu'une goutte versée sur une assiette gelée prend instantanément.

Mettre en pots, les couvrir et les retourner.



Françoise et Laurent Dutheil ©Clémentine Chauveau

**Mille et Une Confitures**

20 Rue Marceau

37500 Chinon

[www.milletuneconfitures.fr](http://www.milletuneconfitures.fr)

## **RELIRE**

Mille et Une Confitures: le bonheur est dans le pot !

Confiture d'ananas frais par Laurent Dutheil.