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.**