



Abricots au sirop



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de sucre
1 l d'eau
2 anis étoilés
1 citron (jus)
1 kilogramme d'abricot (frais)

Méthode de préparation

- 1.** Portez à ébullition le sucre, l'eau, la badiane et le jus de citron à feu moyen. Remuez de temps en temps jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
- 2.** Coupez les abricots en deux et retirez les noyaux.
- 3.** Ajoutez les abricots dans le sirop chaud et laissez mijoter pendant environ 5 minutes. Éteignez le feu et laissez refroidir les fruits toute une nuit.
- 4.** Portez à nouveau les abricots à ébullition. Répartissez-les avec le sirop dans des bocaux stérilisés, fermez hermétiquement et laissez refroidir à l'envers dans un endroit frais et sec.