



Confiture de fraises et d'abricots

par [DANIEL VÉZINA](#)

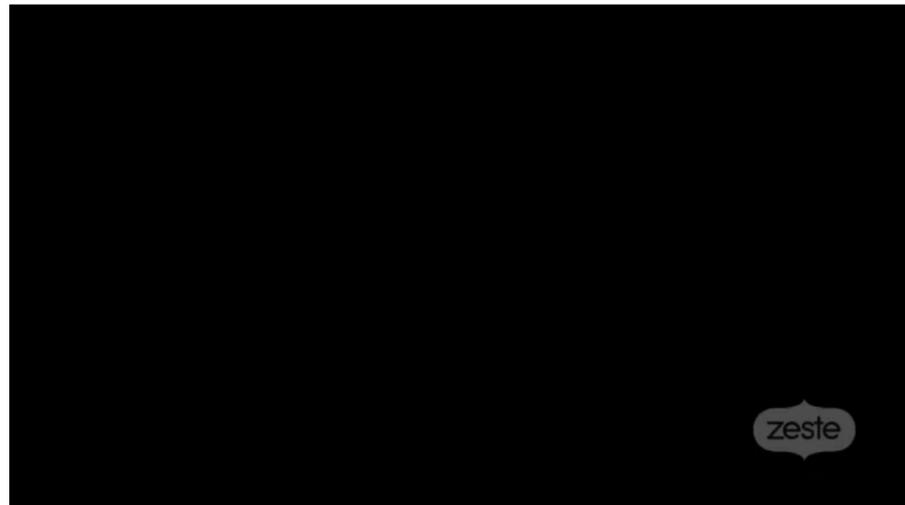
Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **5 h 50 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **35 min**

Macération **5 h**



PUBLICITÉ

Ingrédients

1 kg (2 1/4 lb) de fraises

455 g (1 lb) d'abricots dans le sirop

500 ml (2 tasses) de sucre

30 ml (2 c. à soupe) de liqueur d'abricot

1 citron, pour le jus

50 ml (3 c. à soupe) de pectine

60 ml (1/4 tasse) de sucre (pour ajouter à la pectine)

Préparation

1. Équeuter et couper les fraises. Couper les abricots en quartiers et réserve sirop. Mélanger le sucre et le jus de citron et y faire macérer les abricots au moins 5 h.
2. Passer les fraises au chinois. Mélanger le jus rendu par les fraises et les abricots, le sirop d'abricot réservé ainsi que la liqueur d'abricot. Porter à ébullition et laisser réduire doucement, environ 20 min.
3. Mesurer le volume du sirop. Mélanger la pectine et le sucre et ajouter ce mélange proportionnellement à la quantité de sirop obtenue. Ajouter les fr et cuire environ 10 min. Écumer si nécessaire. Mettre en pot ou déguster immédiatement.

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)