



# CONFITURE D'ABRICOTS À L'ANIS

## INGRÉDIENTS

1,5 kg d'abricots  
1 kg de Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say  
5 pièces d'anis étoilé

## PRÉPARATION

Laver, sécher et dénoyauter les abricots en les divisant en deux.

Couper les demi-abricots en 4, puis mélanger les abricots et l'anis étoilé avec Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say.

Laisser macérer au minimum 4 heures dans un grand saladier ou une casserole en inox.

Cuire pendant environ 30 minutes.

Enlever l'anis étoilé.

Une fois la confiture cuite, verser immédiatement dans les pots, et laisser reposer tête en bas pendant 3 minutes. Les retourner et laisser refroidir avant de servir.