



ABRICOT CURD



Facile

Préparation: quelques minutes

Cuisson: 6 mn environ

Pour 2 pots de confiture pas trop grands:

300 g d'abricots dénoyautés

60 g de sucre en poudre (ou un peu moins s'ils sont très sucrés)

2 œufs (1 entier + 1 jaune)

1 càc bombée de Maïzena

Laver les abricots et les sécher soigneusement. Les mixer longuement pour avoir une pulpe très fine. Ajouter un peu d'eau et tamiser si nécessaire en pressant bien pour récupérer le maximum de pulpe. Mélanger l'œuf, le jaune et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu et incorporer la pulpe de fruit.

Ajouter la Maïzena diluée dans un peu d'eau froide et mettre à chauffer à feu moyen. Avec un fouet, remuer sans arrêt pendant la cuisson. Le mélange doit épaissir sans jamais attacher.

Verser dans les pots de confiture pendant que la préparation est encore chaude. Laisser refroidir à température ambiante et conserver au froid.