



## RECETTES DU MONDE : LA TURQUIE - CONFITURE D'ABRICOTS À LA ROSE



La Turquie est célèbre pour l'utilisation des abricots dans sa cuisine. La particularité de la recette Turque est l'ajout de la fleur de rose, qui est si typique de la région.

### INGRÉDIENTS

- 1 kg d'abricots
- 500g de sucre
- Le jus d'1/2 citron
- 2 cuillères à soupe d'eau de rose
- 1 pincée de rose séchée en poudre

### RÉALISATION

Lavez, coupez, dénoyautez et vérifiez bien les abricots.

Mettez la partie coupée vers le haut et saupoudrez-les de sucre en poudre. Réservez pendant 24 heures au réfrigérateur, afin que les fruits rendent du jus.

Dans une casserole, mettez-y le mélange abricots et sucre, puis ajoutez-y le jus de citron et la rose séchée. Faites cuire 30 min. Le jus doit avoir pris l'aspect d'un sirop et les fruits doivent être très moelleux. Ajoutez alors l'eau de rose. Lorsque le mélange a refroidi, vous pouvez les mettre dans les pots.



**Bon appétit !**