

CRUFITURE D'ABRICOTS

Ingrédients :

- 1 kg d'abricots
- 910 g de sucre

Ingrédients :

- 1 plaque horizontale (un plateau, un plat à paella...)
- 1 moustiquaire (pour éviter que des insectes et/ou oiseaux ne picorent vos fruits pendant l'évaporation)
- 1 gros pot de 2 kg ou plusieurs pots en verre
- Du film alimentaire et un élastique pour fermer le pot (le couvercle fait aussi l'affaire, mais vous aurez moins de visibilité sur l'état de votre crufiture lors de la conservation)

Comment déterminer la quantité de sucre qu'il vous faut ?

Les fruits contiennent naturellement une certaine quantité de sucre.

Pour connaître cette proportion, vous pouvez vous [référer à cette fiche](#).

Dans le cas de cette recette, les abricots contiennent en moyenne 9 % de sucre. Autrement dit, 1000 g d'abricots correspondent à 90 g de sucre.

Or comme il faut 50 % de sucre et 50 % de fruits dans une crufiture, vous allez compter :

1000 g - 90 g de sucre pour connaître la quantité de sucre à ajouter à vos fruits.

Ainsi, vous obtenez :

Abricots	1000 g
<i>dont sucre</i>	90 g
Sucre ajouté	910 g
Sucre total	1000 g

Comment déterminer et vérifier la quantité d'eau à évaporer ?

Généralement, il faut laisser 25 % du poids du mélange fruits + sucre s'évaporer à l'air libre.

Pour 2 kg de mélange, il faudra donc laisser 500 g s'évaporer.

Si vous souhaitez vérifier ce poids à la fin de l'exposition au soleil :

Déduisez le poids de votre plaque vide du poids total final (plaque + mélange au bout d'une journée). Si ce poids représente 75 % du poids fruits + sucre de départ, alors l'évaporation est réussie !

Étapes de la recette :

1. Dénoyautez vos abricots et réduisez-les en une purée épaisse.
2. Ajoutez le sucre, mélangez et laissez reposer quelques heures à couvert pour créer une osmose : le sucre pénètre dans chaque cellule du fruit.
3. Au bout de quelques heures, remuez le mélange.
4. Pesez votre plaque à vide pour tarer. Notez le poids de votre plaque vide.
5. Versez le mélange, quasi à l'état de coulis, sur votre plaque et étalez-le en une fine couche.
6. Pesez la plaque remplie et notez ce poids.
7. Déposez votre plaque sur une surface bien horizontale, exposée au soleil et au vent. Éventuellement, couvrez d'une moustiquaire.
8. Patientez une journée. La texture doit être semblable à de la confiture classique, si ce n'est pas le cas, réitérez l'exposition le lendemain.
9. Lorsque la texture vous convient, pesez la plaque.
10. Si la quantité évaporée est la bonne (environ 500 g), vous pouvez mettre en pot et couvrir du film alimentaire.
11. Bonne dégustation !

Les proportions de la crufiture à l'abricot de Fabrice Krencker :

Ingrédients :

- 2,600 kg d'abricots à 12 % de sucre (très sucrés car en fin de saison)
- 2,360 kg de sucre (car 310 g sont déjà contenus dans les abricots)

Poids total du mélange fruits + sucre = 4,960 kg

Quantité d'eau à évaporer : 1,237 kg (25 % de 4,960 kg)

Temps d'exposition au soleil : 10 heures

Et pour vérifier :

Poids mélange après repos et avant évaporation : 4,89 kg

Poids mélange après évaporation : 3,67 kg (75 % de 4,89 kg)

Pour éviter la fermentation

Des petits fruits sont à privilégier pour la crufiture afin que le sucre pénètre toutes les cellules du fruit. Si cela ne se réalise pas, de l'eau restera au centre du fruit et facilitera la fermentation.

