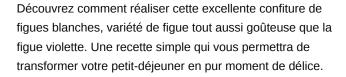
PREMIER MOIS OFFERT: ACCÉDEZ À 6000 RECETTES DE CHEF.FE.S EN ILLIMITÉ AVEC L'ABONNEMENT PREMIUM



## CONFITURE DE FIGUES BLANCHES









## INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

1 kg de figues blanches 500 g de sucre cristallisé

1 citron

1 gousse de vanille

15 cl d'eau

## PRÉPARATION

Laver et essuyer soigneusement les figues. Les couper en quartiers.

Dans une bassine à confiture, verser le sucre et l'eau. Porter à ébullition.

Ajouter les quartiers de figues, le jus du citron et la gousse de vanille fendue en deux et grattée.

Porter à ébullition puis faire cuire sur feu doux pendant 45 minutes, en remuant de temps en temps.

Retirer la gousse de vanille et passer la confitulté aut médiaille aventé de la confitulté aut médiaille autre de la confitulté autre de la confiture de la confitur

Conserver dans des bocaux en verre préalablement stérilisés.

1 sur 1 06/12/2021, 10:54