

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



CONFITURE DE FIGUES BLANCHES



 PRÉPARATION 15 MN

 CUISSON 45 MN

Découvrez comment réaliser cette excellente confiture de figues blanches, variété de figue tout aussi goûteuse que la figue violette. Une recette simple qui vous permettra de transformer votre petit-déjeuner en pur moment de délice.



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 confiture au moulin à légumes jusqu'à obtention d'une purée.

Conserver dans des bocaux en verre préalablement stérilisés.