

Gustave du goût et des couleurs !

Recette

CONFITURE DE FIGES BLANCHES

Avec du citron, de la cannelle et une gousse de vanille.

Préparation : 30 min - **Cuisson :** environ 1 heure 10 min - **Niveau :** moyen

Ingrédients pour obtenir environ 2,2 kg de confiture soit environ 5 à 6 pots de 375 g :

- 1,5 kg de figues blanches
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 gousse de vanille
- un petit citron

Nettoyez les figues avec un linge humidifié. Si leur peau est très épaisse, retirez-la partiellement en prenant soin de ne pas abîmer la membrane intérieure. Retirez les queues avec un couteau.

Versez 30 cl d'eau et le sucre dans une bassine à confiture (ou une cocotte), portez à ébullition puis faites cuire jusqu'à ce que le thermomètre à sucre indique 105°C.

Si vous n'avez pas de thermomètre à sucre, vérifiez que le sirop épaissit et que les bulles grossissent. Ou prélevez un peu de sirop dans une cuillère, trempez votre pouce et votre index dans de l'eau très froide, plongez-les dans la cuillère de sirop, retirez-les et écartez-les légèrement : le sirop forme un filet fragile et souple de 2 à 3 mm entre vos doigts.

Fendez la gousse de vanille en deux, grattez les grains à l'intérieur, ajoutez-les au sirop brûlant, en même temps que la cannelle. Pressez le citron et ajoutez son jus dans la bassine à confiture.

Ajoutez les figues petit à petit en les posant sur l'écumoire et en les glissant dans la bassine. Faites cuire pendant 1 heure à feu doux, tout en éliminant régulièrement les impuretés et la mousse qui se forme à la surface à l'aide d'une écumoire.

Stérilisez les pots à confiture et leurs couvercles en les passant pendant 10 minutes dans un four à 100°C (thermostat 3-4) ou en les plongeant dans l'eau bouillante pendant 5 minutes (retirez-les avec une pince et retournez-les sur un linge propre pour les égoutter, ne les essuyez pas avec un torchon afin d'éviter les peluches).

Quand les figues deviennent translucides (le thermomètre indique 105°C), vérifiez le goût et l'épaisseur de votre confiture : versez-en une cuillère sur une coupelle froide (après avoir passé cette coupelle vide 5 minutes au réfrigérateur ou au congélateur), quand la confiture coule doucement sans être liquide, retirez la bassine du feu.

Versez la confiture dans les pots à l'aide d'un entonnoir ou d'une louche (veillez à bien répartir les fruits). Otez les salissures faites sur les côtés et sur les bords à l'aide d'une serviette humide très propre. Fermez les pots, retournez-les et laissez-les ainsi pendant 24 heures (cela vous évitera de les stériliser).

Variante

Découvrez la recette de la confiture de figues violettes aux noix de Gustave.

Bon à savoir

- Choisissez de belles figues mûres, fermes et saines.
- Conservez la confiture à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.
- Le temps de cuisson ne doit pas être trop court, ni trop poussé : au bout d'une cuisson trop longue vous obtiendrez la consistance désirée, mais au détriment du goût et du parfum.

© tous droits réservés Gustave.tv 2005/2008 | Toute reproduction sans autorisation des documents présents sur le site est interdite

