

Confiture de figues blanches

Meyen  

Préparation : 24 h

Cuisson : 1 h30

Ingrédients (pour X pots) :

Cette confiture demande un peu de temps mais ravira petits et grands et quelle couleur!!!

Allez voler quelques figues blanches (en réalité elles sont vertes puis jaunâtres lorsqu'elles sont plissées et bien mûres, pénèques avec la goutte de sucre en dessous), pas trop mûres et intactes, chez votre voisin (vous lui en donnerez un pot ensuite).

J'ai réussi en faisant vite et à travers les coups de fusils du pépé à ramasser 2.5 kg de figues.

Donc la recette est donnée pour cette quantité (moins le poids des plombs dans les fesses).

- 2,5 kg de figues blanches
- 1 citron
- 2 gousses de vanille
- 2 kg de sucre cristallisé

Préparation :

Faites chauffer une grande quantité d'eau et blanchissez les figues 15 à 20 secondes (ce blanchiment est très important) puis égouttez-les.

Disposez la moitié des figues dans une bassine à confiture ou dans une cocotte en inox.

Coupez le citron en 8 parts et répartissez-les également sur les figues. Ajoutez les gousses de vanilles (les gousses seront ôtées après la cuisson alors que les morceaux de citron resteront dans la confiture).

Récouvrez du reste des figues et saupoudrez du sucre cristallisé.

Laissez le sucre pénétrer les fruits.

Attention l'absorption à froid du sucre par les figues est très long et dure environ 5 heures. Surtout surtout ne remuez pas!

Après la macération, mettez sur le gaz avec un diffuseur et commencez à très petit feu, presque tout le sucre descendra en liquide, arrêtez tout, couvrez et laissez passer la nuit.


Il ne faut en aucun cas que cela écume.

Le lendemain matin, faites cuire 1 heure supplémentaire, voir un peu plus puis arrêtez tout.

Finissez la confiture en milieu d'après-midi par la dernière chauffe et donnez une bonne texture (test de l'assiette froide), surtout ne faites pas brunir.

Ne tournez jamais la préparation cela risque de crever les figues et adieu la belle couleur paille.

Enlevez les bâtons de vanille et remplissez des pots très propres comme pour toutes les autres confitures.

 *Régalez-vous bien! Recette proposée par <http://la-cachina.over-blog.com>*

Recette rentrée par patrick montesano.

© Marmiton.org, 1999, 2006

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des Conditions Générales d'Utilisation