

Guide Pratique : Réussir sa Confiture de Figues

Le ratio idéal de sucre

- Ratio standard : 700g à 800g de sucre pour 1kg de figues fraîches.
- Pour une version moins sucrée : 500g de sucre pour 1kg de figues (nécessite une consommation rapide ou une conservation au frais).
- Type de sucre recommandé : Sucre cristallisé blanc ou sucre spécial confiture (contenant de la pectine) pour une meilleure prise.

Ingrédients nécessaires

- 1 kg de figues fraîches (mûres mais fermes)
- 700g de sucre en poudre
- Jus d'un demi-citron (pour l'acidité et la conservation)
- Optionnel : 1 gousse de vanille ou une branche de romarin pour parfumer

Étapes de préparation

- Préparation : Lavez les figues, retirez le pédoncule et coupez-les en quatre.
- Macération : Mélangez les figues et le sucre dans une bassine. Laissez reposer au moins 2 heures (idéalement une nuit au frais) pour extraire le jus.
- Cuisson : Portez à ébullition à feu vif, puis baissez le feu. Laissez cuire environ 30 à 40 minutes en remuant régulièrement.
- Test de l'assiette : Déposez une goutte de confiture sur une assiette froide ; elle doit figer immédiatement si elle est prête.
- Mise en pot : Versez la confiture bouillante dans des pots stérilisés, fermez hermétiquement et retournez-les jusqu'à complet refroidissement.

Conseils de conservation

- Stérilisez vos pots et couvercles dans l'eau bouillante avant utilisation.
- Étiquetez vos pots avec la date de fabrication.
- Conservez dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.
- Une fois ouvert, le pot doit être conservé au réfrigérateur et consommé sous 3 semaines.