

Recette : Confiture de Figues Maison

Ingrédients (Ratio idéal)

- 1 kg de figues fraîches (bien mûres)
- 750 g de sucre cristallisé (ou sucre à confiture pour une prise rapide)
- Le jus d'un demi-citron (pour la pectine et la conservation)
- Optionnel : 1 gousse de vanille ou une branche de romarin pour parfumer

Matériel nécessaire

- Une bassine à confiture ou une grande casserole à fond épais
- Des bocaux en verre stérilisés avec couvercles neufs
- Une écumoire
- Une louche
- Un entonnoir à confiture

Étapes de préparation

- Préparation : Laver les figues, retirer les pédoncules et les couper en quatre ou en morceaux selon la texture souhaitée.
- Macération : Mélanger les figues et le sucre dans un récipient. Laisser reposer au moins 2 heures (idéalement une nuit) pour que le sucre pénètre les fruits.
- Cuisson : Verser le mélange dans la bassine, ajouter le jus de citron et porter à ébullition à feu vif.
- Réduction : Baisser le feu et laisser cuire environ 30 à 40 minutes en remuant régulièrement pour éviter que cela n'attache.
- Test de la goutte : Déposer une goutte de confiture sur une assiette froide ; elle doit figer rapidement si la cuisson est terminée.

Mise en pot et conservation

- Écumer la mousse formée à la surface en fin de cuisson.
- Remplir les bocaux stérilisés jusqu'à 1 cm du bord.
- Fermer hermétiquement et retourner les pots pendant 10 minutes pour créer un vide d'air.
- Laisser refroidir à température ambiante avant de stocker dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.