

Guide Pratique : Confiture de Figes Maison

Ingrédients et Proportions

- 1 kg de figes fraîches (lavées, équeutées et coupées en quartiers)
- 600g à 800g de sucre cristallisé (selon le degré de sucrosité souhaité)
- Jus d'un demi-citron (indispensable pour la pectine et la conservation)
- Optionnel : 1 gousse de vanille fendue ou quelques noix concassées

Matériel Nécessaire

- Une bassine à confiture ou une grande casserole à fond épais
- Des bocaux en verre propres avec couvercles hermétiques
- Une écumoire pour retirer les impuretés
- Une louche et un entonnoir à confiture

Étapes de Préparation

- **Macération** : Mélangez les figes et le sucre dans un récipient, laissez reposer au frais pendant 2 à 4 heures pour extraire le jus.
- **Cuisson** : Portez le mélange à ébullition dans la bassine, puis baissez le feu pour une cuisson douce pendant environ 30 à 45 minutes.
- **Écume** : Retirez régulièrement l'écume qui se forme à la surface avec l'écumoire.
- **Test de la goutte** : Déposez une goutte de confiture sur une assiette froide ; elle doit figer rapidement si la cuisson est terminée.
- **Mise en pot** : Remplissez les bocaux stérilisés jusqu'à 1 cm du bord, fermez hermétiquement et retournez-les immédiatement.

Conseils de Conservation

- Laissez refroidir les pots à l'envers pendant 24 heures pour créer un vide d'air.
- Conservez les bocaux dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.
- Une fois ouvert, placez le pot au réfrigérateur et consommez-le dans les 3 semaines.
- Étiquetez vos pots avec la date de fabrication pour un meilleur suivi.