

Confiture de figues à la vanille



Selon nos informations, cette recette est compatible avec les régimes suivants : Végétarien, sans gluten, sans lactose, confiture de figue, Confitures

Recette notée ★★★★★ 4.8/5 - proposée par laura_14866647



Pots

5

Très facile

Bon marché

Ingrédients

- 2.5 kg de figue fraîches
- 1 kg de sucre
- 1 gousse de vanille

Préparation

TEMPS TOTAL : 55 MIN

10 min | Cuisson : 45 min

- 1 Lavez les figues, puis coupez-les en enlevant la queue.
- 2 Mettez-les dans une bassine à confiture, et versez le sucre dessus.
- 3 Laissez reposer 10 min, et portez ensuite à ébullition.
- 4 Coupez la gousse de vanille en petits morceaux et rajoutez-la aux figues; laissez cuire 1/2 h, en remuant de temps en temps.
- 5 Lorsque la confiture est cuite, ébouillantez vos pots à confiture et versez la préparation dedans.
- 6 Refermez tout de suite les pots et retournez-les d'un coup sec, de façon à chasser l'air et ainsi favoriser la conservation de vos confitures.

Note de l'auteur

Ne cherchez pas à enlever la vanille, vous ne la sentirez pas en la mangeant.

J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir