

FIGUE CONFITE AU SIROP

<https://123degustez.fr>

La figue est fondante, sucrée oui, mais moins que toutes les autres préparations à base de figues. La **figue confite entière** est servie sans le sirop qui ne sert qu'à la conservation.

Cette recette est simplissime et ne demande que quelques minutes d'attention pendant 2 ou 3 jours. Avec un petit foie gras maison, cette figue confite fera bonne figure pour Noël

Ingrédients :

- 500 g de figues
- 250 g de sucre blond de canne bio
- Eau filtrée



- Laver les figues. Couper la queue proprement si besoin en les laissant entières
- Dans une casserole à fond épais, poser les figues sur une couche en les serrant
- Ajouter le sucre
- Recouvrir d'eau filtrée aux 2/3 des figues



- Cuire à feu moyen en maintenant l'ébullition pendant 5 minutes. Eteindre le feu et couvrir la casserole. Réserver jusqu'au refroidissement complet
- Recommencer l'opération 2 fois par jour et 5 fois en tout. Retournez les figues une fois si besoin
- Quand le sirop a épaissi et que les figues deviennent très molles, les figues confites au sirop sont prêtes ! Si besoin recommencer une cuisson de 5 minutes
- Ebouillanter les pots de confiture
- Poser délicatement les figues dans le pot. Recouvrir de sirop bouillant et fermer les pots. Attention, le sirop doit bien recouvrir toutes les figues.
- Retourner les pots de figues confites au sirop pour faire le vide.
- Réserver de préférence au frais.



Astuces pour réussir la figue confite au sirop

- *Les figues* : ici des figues blanches bien charnues mûres mais pas trop. Elles ne doivent pas être trop molles pour rester entières une fois confites.
- *Le sucre* : Les figues confites doivent être recouvertes de sirop. Mieux vaut les conserver au frais par sécurité quand même.
- *La cuisson* : comme son nom l'indique la figue est confite et imprégnée de sirop. Le fait de laisser reposer les figues entre chaque cuisson permet de les confire doucement. Laissez la casserole couverte, dans un coin du fourneau à température ambiante. La figue confite est prête à être mise en pot quand elle devient un peu translucide. N'hésitez pas à rajouter une cuisson supplémentaire si besoin et à retourner les figues si elles ne sont pas confites uniformément.
- *Les parfums*: ici, ma figue confite est nature mais vous pouvez aussi rajouter selon vos goûts, gingembre, cardamome, poivre noir, anis, etc. Gingembre me tente beaucoup...
- *La conservation* : au frais car la quantité de sucre est réduite. Et surtout, recouvrez bien les figues de sirop sinon les parties découvertes pourraient moisir.
- **La figue confite au sirop** est fondante à souhait, pas sèche du tout grâce au sirop et pas trop sucrée.