



CONFIT DE FIGUES



La figue est le fruit phare de septembre.

Elle peut accompagner vos nombreuses recettes salées ou sucrées.
Le confit de figue peut se marier à merveille avec le foie gras, le fromage, le jambon de parme...

Ingrédients

- 12 figues fraîches
- 150 g de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Le jus d'un demi citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

- Pelez les figues puis coupez les en quartier
- A l'aide d'une casserole, mélangez le vinaigre balsamique avec le sucre et le jus de citron
- A feu doux, remuez l'ensemble afin de dissoudre le sucre
- Puis, ajoutez les figues et l'huile d'olive
- Agrémentez de sel et de poivre et laissez mijoter 25 minutes sur feu doux
- Pour terminer, une fois les figues fondantes, écrasez les légèrement à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir une purée grossière
- Conserver le tout dans des bocaux préalablement stérilisés

Et voilà !

Vous êtes prêt à raviver les papilles lors de vos repas...