

## **CONFITURE DE FIGUES A LA VANILLE**

### **Confitures et Compotes**

Posté par: essya

Publiée le : 15/1/2005 10:42:59

#### CONFITURE DE FIGUES A LA VANILLE



Ingrédients pour 10 personnes :

- 1,5 kg de figues
- 1 kg de sucre
- 1 gousse de vanille

Préparation :

- 1/ Rincer les figues et bien les égoutter.  
Enlever la queue et couper les figues en quartiers.
- 2/ Mettre les figues dans une casserole à fond épais et les saupoudrer avec le sucre.  
Laisser reposer 15 mintes.
- 3/ Faire chauffer la casserole à feu doux et y ajouter la gousse de vanille fendue.
- 4/ Laisser cuire la confiture à feu doux en écumant de temps en temps.  
La confiture est prête quand elle s'est un peu épaissie.
- 5/ Mettre la confiture bouillante dans des pots en verre stérilisés, les refermer aussitôt et les reposer à l'envers.  
Laisser refroidir.

Pour finir ... On peut remplacer le sucre par du sucre spécial confiture.