CONFITURE FIGUE

RÉALISATION DE LA CONFITURE FIGUE

Septembre est le mois idéal pour la préparation de la **confiture de figue**. Gorgées des soleil elles ensoleillent votre cuisine. La confiture de figue est aussi bonne sur des tartines de pain qu'en accompagnement de plats salés comme le foie gras ou les gibiers.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

3 kg de figues bien mûres 2,2 kg de sucre en poudre 1 sachet de sucre vanillé 2 cuillères à soupe de rhume 8 pots de confiture (taille standard) 1 louche 1 grande cocotte

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Laver les figues et les sécher dans un torchon. Couper les figues en 4. Mettre les figues dans une grande cocotte et ajouter le sucre en poudre et le sucre vanillé puis porter à ébullition. Faire cuire à petit bouillon pendant 30 minutes en remuant régulièrement. Ajouter une cuillère à café de rhum et faire cuire 10 minutes supplémentaires. Eteindre le feu. Remplir les pots avec la **confiture de figue**, fermer les pots et les laisser refroidir à l'envers sur une table.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr