

Plats d'accompagnement

Confiture de figues

Pour 8 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à soupe de jus de citron
250 grammes de sucre gélifiant
500 grammes figues

Méthode de préparation

Blanchissez les figues 3 minutes dans de l'eau bouillante. Coupez les fruits en petits morceaux et mettez-les dans une casserole profonde en même temps que le sucre, le jus de citron et la cannelle. Portez à ébullition.

Versez la confiture dans 2 pots à confiture stérilisés, fermez le couvercle et retournez les pots durant 10 minutes sur le couvercle. Remettez-les debout et laissez refroidir la confiture.

Astuce:

La confiture de figues est délicieuse sur une tartine, mais elle accompagne parfaitement le gibier aussi !

