

Confiture de figes à la cardamome

1.200kg de figes bien mûres

300gr de sucre (25%)

1/2 citron - 1 gousse de vanille

5 gousses de cardamome

Mettre les figes coupées en 4 dans un récipient.

Ajouter le sucre puis la cardamome, la gousse de vanille en morceaux et 1/2 citron pressé. Mélanger. Laisser macérer quelques heures.

Verser la préparation dans la bassine à confiture et cuire à petits bouillons 15 minutes environ.

Mettre en pots.

NB: Cette confiture est peu sucrée et peu cuite, la consommer assez rapidement ou la conserver au frigo.

Pour une longue conservation, la stériliser 3mn à la cocotte-minute.

Françoise Schneider