

## Confiture de Figues Noires de Carombé

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

### Ingrédients:

- FIGUE(S) 2 kg
- SUCRE GELIFIANT 1 kg

### Recette:

- Pelez les figues une pelure sur 2 puis coupez-les en 2 ou en 4 et placez-les dans une grande casserole.
- Ajoutez le sucre et homogénéisez avec une cuillère en bois. Laissez reposer environ 30 à 45 minutes.
- Portez à ébullition puis poursuivez la cuisson à découvert pendant 45-55 minutes à feu doux en enlevant de temps en temps l'écume.
- Placez enfin la confiture dans vos pots (préalablement stériliser).
- Laissez complètement refroidir (recouvrez de paraffine liquide ou retournez les pots jusqu'à complet refroidissement pour la conservation).

### Remarque:

Pour 6 pots de 450g

