

Figues Entières Confites

Nombre de personnes : 15

Temps de préparation : 30 minutes

Réparties sur 2 jours

Ingrédients :

- FIGUE(S)	26-30 longues noires de Caromb
- SUCRE SEMOULE	500g
- EAU	25 cl

Recette :

- Dans une grande casserole (large fond), faites chauffer doucement l'eau et le sucre pour obtenir un sirop.
- Piquez les figues de part en part avec un pointe à brochette (2x) puis déposez-les dans le sirop sur un étage.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson à découvert pendant 15 minutes. Retournez les figues délicatement de temps en temps. Laissez complètement refroidir.
- Le lendemain matin, refaites frémir le sirop durant 5 bonnes minutes puis laissez complètement refroidir.
- Le soir, refaites la même opération durant 5 minutes puis mettez les figues en pots et recouvrez du sirop.

