

Confit de Figues de Caromb

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FIGUE(S)	650g
- SUCRE DE CANNE	150g
- VINAIGRE BALSAMIQUE	1 c à soupe
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez les figues 1 épluchure sur 2 et coupez les figues en 2.
- Dans une grande poêle, faites chauffer doucement le jus de citron avec le vinaigre, le sucre et l'huile.
- Lorsque le sucre est presque fondu, ajoutez les figues coupées et remuez.
- Laissez mijoter doucement d'abord à couvert puis ensuite à découvert. Salez et poivrez.
- Le confit obtenu doit être bien lié et souple.

