

## *Figues Fraîches Confites au Balsamique*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

### **Ingrédients:**

- |                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| - FIGUE(S)            | 8 noires de Caromb |
| - SUCRE DE CANNE      | 3-4 c à soupe      |
| - VINAIGRE BALSAMIQUE | 4-5 c à soupe      |

### **Recette:**

- Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer le sucre de canne à sec pendant 2 minutes afin qu'il soit chaud mais pas encore fondu.
- Versez ensuite doucement un peu de vinaigre balsamique pour former un sirop.
- Déposez les figues dans ce sirop et laissez confire doucement en les retournant délicatement de temps en temps afin de bien les enrober.
- Servez les figues et le sirop en accompagnement.

