

Confiture de figues



Confiseries **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Mon beau-père a eu par son copain quelques figues. Comme il en avait un peu trop, il nous en a donné ! J'ai donc décidé de faire de la confiture avec !

Ingrédients

- 1 kg de figues
- 750 g de sucre cristallisé

Préparation

- 1 Laver les figues et les couper en 2.
- 2 Les verser dans un faitout et ajouter le sucre cristallisé.
- 3 Porter à ébullition, remuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mousse en surface.
- 4 Verser dans des pots, couvrir immédiatement et retourner les pots.
- 5 La confiture durcit en refroidissant.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'âme j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

