



Confiture De Figue A La Vanille

Vanilyalı İncir Reçeli



½ kilo de figues pas totalement mure
2 tasses de sucre
2-2,5 tasses d'eau
1 cuillère à café de jus de citron
1 paquet de vanille

- # Épluchez les premières figues que donne le figuier.
- # Mettez de l'eau dans une casserole, faites bouillir puis rajoutez les figues épluchés.
- # Faites bouillir jusqu'à qu'ils se ramollissent.
- # Pendant ce temps, mettez dans une autre casserole, du sucre et de l'eau puis laissez cuire à moyenne température jusqu'à qu'il devient foncé.
- # Quand elle prend la forme de sirop, rajoutez du sel de citron.
- # Retirez les figues de l'eau bouillie. Serrez légèrement puis jetez dans le sirop. Faites cuire à basse température.
- # Rajoutez de la vanille juste avant de retirer du feu.
- # Fermez le four, faites refroidir la confiture dans la casserole, puis remplissez dans un bol.

N-B; Les premières figues du figuier sont appelés "Figues Papa".