

## Confiture de figes à l'orange et au miel



- 500g de figes mûres, mais encore fermes
- 300g de sucre blanc
- 50g de jus d'orange (fraîchement pressé)
- le jus d'1/2 citron jaune
- 2 cs de miel
- 1/4 cc de vanille en poudre
- 2 cs rases de Vitpris

1. Lavez et séchez délicatement les figes. Coupez la partie dure du pédoncule, puis coupez-les en deux ou en quatre selon leur taille.
2. Faites macérer les fruits avec le jus d'orange, le jus de citron, la vanille et le sucre pendant 8 à 12h, au frais.
3. Egouttez les figes. Portez le sirop à ébullition dans une casserole assez large. Lorsque la température atteint 106-107°, retirez du feu et versez le sirop sur les fruits, mélangez délicatement. Laissez tiédir puis remettez au frais pour 12h.
4. Au bout de ce temps, égouttez à nouveau les figes. Ajoutez le Vitpris au sirop et portez le tout à ébullition, à feu vif, laissez bouillir quelques secondes puis ajoutez le miel et les figes. Prenez soin d'utiliser une bassine en cuivre ou une casserole suffisamment large, à fond épais. En effet, la température doit monter rapidement pour que les fruits cuisent peu de temps, ce qui empêchera qu'ils se défassent. Remuez délicatement mais souvent. Poursuivez la cuisson à feu vif 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'à ce que la confiture prenne (avec le Vitpris, la gélification est plus rapide : ne prolongez pas la cuisson sinon, une fois refroidie, votre confiture sera dure et sèche).



**5.** Mettez en pot, retournez les pots une minute pour stériliser les couvercles, puis retournez-les à nouveau et laissez refroidir complètement avant de les étiqueter et de les ranger.

La confiture de figues n'est pas toujours facile à réussir. Choisissez une variété à peau fine et à chair dense, avec des graines de petite taille et pas trop nombreuses, c'est capital pour obtenir une consistance agréable et un goût savoureux.

Selon la maturité des figues, la consistance de cette confiture variera beaucoup. Adaptez les proportions. Si vos fruits sont très mûrs et très sucrés, la confiture aura du mal à prendre : **mettez un peu plus de sucre (350g), le jus d'un citron entier et 3 cs de Vitpris.**

Si les figues ne sont pas assez mûres ou si leur chair est sèche, ne perdez pas votre temps à en faire de la confiture : elle serait bien gélifiée, mais fade et granuleuse.

