

## Figues au Gewurtztraminer

- 15 petites figues vertes ou violettes, juste mûres, encore fermes
- 50 cl de Gewurtztraminer
- 4 grains de poivre de Kampot rouge (à défaut, un bon poivre noir)
- 2 gousses de cardamome entières
- 1 bâton de cannelle
- 1/2 gousse de vanille
- 60g de sucre en poudre

**1.** Portez le vin, le sucre et les épices à ébullition.

**2.** Lavez rapidement et séchez les figues. Piquez les à différents endroits à l'aide d'un cure-dents.

**3.** Faites pocher les figues 30 minutes à frémissement.

**4.** Disposez les figues dans deux bocaux et couvrez de sirop. Fermez les pots, retournez-les pour stériliser les couvercles. Laissez refroidir.

