

Concours de recettes aux Epices - Chips de confiture pommes figues cannelle et vin rouge!

Je vous présente cette deuxième recette dans le cadre du concours de recettes aux épices organisé par l'[association miam-miam](#) et [Michèle du blog Croquant Fondant Gourmand](#). Un super accompagnement pour les fromages ou à manger tel quel... ça change!!! Et d'une simplicité...



Ingrédients

- 250 g figues mûres (fraîches ou préalablement congelées)
- 125 g de pommes
- 2 bâtons de cannelle
- 100 ml de vin rouge (Côtes-du-Rhône)
- 125 g de sucre blond

Équeutez et rincez les figues. Coupez-les en deux.

Épluchez, évidez et coupez les pommes en morceaux.

Déposez les figues, les pommes et la cannelle dans une grande casserole. Ajoutez le sucre. Portez à ébullition. Écumez si nécessaire. Mélangez régulièrement et écumer. Laissez cuire à feu moyen pendant 45 minutes à 1 heure (où jusqu'à ce que la confiture soit bien épaisse). Enlevez les bâtons de cannelle. Mixez. Ajoutez le vin et laissez cuire encore 10 minutes.

Étalez la confiture en une fine couche sur une plaque de cuisson chemisée (papier sulfurisé ou silicone).

Déposez la plaque au four à 100°C (idéalement à chaleur tournante) pendant au moins deux heures ou le temps que la confiture devienne croustillante et légèrement élastique. Sortez la plaque du four, laissez tiédir et découpez en lanières.

Pour l'occasion, ces chips ont été servies avec un tome de brebis, du chèvre frais, des pavés de chèvre cendrés et de la gelée de vin rouge épicée.

Ces chips se conservent plusieurs semaines au frais.

Mes suggestions

- Servez avec du foie gras ou du fromage...

- Que faire avec...



- [Je participe au concours de recette de cuisine aux épices](#)



De la Fourchette...



... aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick

