FIGUES CONFITES

pour env 40 figues

1kg de sucre
500 gr d'eau
40 figues mures

une casserole assez grande pour que les figues
ne soient pas en sur-épaisseur
Des bocaux à large ouverture

Mettre l'eau et le sucre à chauffer à feux doux,
pendant ce temps laver les figues sans en ôter la queue et trouez les avec une aiguille (genre l'aiguille qu'on utilise pour recoudre une volaille farcie)
Traversez les 2 fois en croix de part en part. Si vous n'avez pas ce genre d'aiguille, prenez une aiguille assez grosse

Déposez les délicatement dans le sirop à ébullition et laissez cuire à feux doux pendant 15 mn
Couvrez la casserole et laissez tel quel jusqu'au lendemain

Le deuxième jour,
Remettez la casserole sur le feu et cette fois ci ne laissez bouillir à feux doux que 5 mn
Retirez la casserole du feu et laissez telle quelle jusqu'au lendemain

Le troisième jour

Avant de commencer stériliser pots et couvercles en les immergeant dans une grande casserole d'eau qu'il faut laisser bouillir 10 mn

Remettre la casserole avec les figues sur le feu, et ne laissez bouillir les figues dans le siro à feux doux que 5 mn
Retirez la casserole du feu, installez confortablement les figues dans les bocaux et versez leur sirop par dessus
Fermer les bocaux et Mettre à stériliser : les ranger dans un stérilisateur (ou un gros faitout), , couvrez d'eau à 2 cm au dessus des couvercles et faire bouillir pendant 45 minutes.
Laisser refroidir dans l'eau

Etiqueter joliment et ranger