

FIGUES AU PINOT NOIR, AUX NOIX ET AUX ÉPICES

Ingrédients pour 3 ou 4 pots de confitures :

800 g de figues noires
800 g de sucre cristal
4 g de pectine de pomme
20 cl de Pinot noir
55 g de jus de citron
8 g de badiane, cannelle, girofle et cardamome en poudre
100 g de cerneaux de noix passés au mixeur

Bien mélanger la veille le sucre cristal et la pectine de pomme.

Rincer les figues à l'eau fraîche et bien les essuyer dans un torchon. Oter la queue des figues et les couper en fines rondelles.

Dans un grand saladier, mettre les rondelles de figues, le mélange sucre cristal et pectine de pomme, les épices, le Pinot noir et le jus de citron.

Filmer le saladier et laisser reposer l'ensemble au frais pendant une heure. A l'issue de ce temps de repos, verser le tout dans une marmite suffisamment grande et porter le tout à ébullition. Laisser refroidir à température ambiante, filmer et attendre au moins 5 à 6 heures.

Porter alors votre confiture à ébullition, écumer si besoin, jusqu'à atteindre les 105°. Ajouter les cerneaux de noix en poudre et reporter le tout à ébullition. Vérifier la température (105°) et mettre aussitôt votre confiture en pots. Couvrir avec un couvercle neuf, poser le pot retourné sur le plan de travail et attendre son refroidissement. Etiqueter et stocker au frais.