

Confiture figue-cassis

Pour 1 pot

250g de figues

150g de cassis

200g de sucre

1 gousse de vanille

2 cuil à soupe de jus de citron

Coupez les figues en gros morceaux, prélevez les graines de la gousse de vanille.

Dans une casserole, mélangez les figues en morceaux avec les cassis, les graines et la gousse de vanille, le sucre et le jus de citron. Portez à ébullition puis faites cuire à feu moyen pendant 10 minutes en remuant régulièrement. Mixez les fruits et poursuivez la cuisson encore 10 à 15 minutes.

Versez immédiatement la confiture dans un pot propre et sec, refermez le et retournez le, la chaleur de la confiture stérilisera l'intérieur du pot.