

# *Confiture de figue aux épices chai*

## *Pour 2 pots*

*500g de figues fraîches*

*200g de sucre*

*8 gousses de cardamome*

*1 cuil à café de cannelle en poudre*

*1 cuil à café de gingembre en poudre*

*1 cuil à café de vanille en poudre*

*Le jus d'1 citron*

Lavez et coupez les figues en quartiers.

ouvrez les gousses de cardamome et récupérez les graines.

Dans un grand saladier mélangez les figues, le sucre, le jus de citron, les épices et les graines de cardamome, couvrez et laissez macérer pendant 12 heures.

Versez tout le contenu du saladier dans une casserole, portez à ébullition puis faites cuire à feu moyen pendant 10 minutes en remuant régulièrement. Mixez les fruits et poursuivez la cuisson, toujours en remuant de temps en temps, encore pendant 20 à 30 minutes.

Versez immédiatement la confiture dans des pots propres et secs refermez-les et retournez-les, la chaleur de la confiture stérilisera l'intérieur des pots.