

## *Confiture de framboise et figue au thym*

### *Pour 600g de confiture*

*200g de framboises*

*300g de figues*

*1 poignée de feuilles de thym*

*320g de sucre*

Mettez les framboises, les figues coupées en morceaux, le thym et le sucre dans une casserole, mélangez et laissez macérer pendant 3 heures.

Faites cuire à feu moyen en remuant de temps en temps.

Au bout d'environ 5 minutes quand les fruits commencent à fondre mixez-les et poursuivez la cuisson encore une dizaine de minutes sans cesser de remuer pour que la confiture n'attache pas au fond de la casserole, vérifiez la cuisson (en déposant une goutte de confiture sur une surface froide elle doit se figer immédiatement ou presque).

Quand elle est prête, versez la confiture bien chaude dans des pots propres et secs, fermez et retournez les pots de façon à bien stériliser tout l'intérieur grâce à la chaleur de la confiture.