**Confiture de figues vertes (ou blanches)**

**Ingrédients**

1 kg de figues vertes (blanches)  ou rouges

700 g de sucre cristallisé

1 jus de citron.

**Préparation**

Ébouillanter pots et couvercle et les mettre à sécher, sur un torchon propre.

Rincer et égoutter les figues, couper la petite queue.  Dans une marmite ou bassine à confiture, ajouter les figues coupées en quatre, le sucre, le jus de citron, récupérer le zeste que vous coupez en un ruban et l'ajouter dans la marmite. Bien mélanger et laisser macérer toute la nuit.

Le lendemain mettre à cuire à feu vif. A partir de l'ébullition, lorsque le mélange bouillonne,  baisser le feu et faire cuire au moins 20 min en écumant de temps en temps.  Eteindre et laisser refroidir. Remettre sur le feu porter à ébullition et laisser encore 15 min puis mettre en pot et retourner les pots une fois le couvercle vissé et laisser ainsi jusqu’à complet refroidissement.

**Remarque :** Dorénavant, je fais cuire ma confiture en  deux temps comme ça je peux mieux juger le temps de cuisson. Je vois mieux la consistance de ma confiture une fois refroidie. Je vous donne un temps approximatif,  je vous avoue sincèrement que pour toutes mes confitures, je me fie à l'œil.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**