

CONFITURE DE FIGUES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

Ingrédients :

- 555 g de figues
- 140 g de sucre roux
- 40 g de jus de citron
- 115 g de sucre en poudre
- 10 g de sucre vanillé

Préparation :

- laver les figues équeutées coupées en quatre
- Mettre dans le bol, les figues, le sucre en poudre, le sucre roux, le sucre vanillé et le jus de citron
- Mélanger 5 secondes à vitesse 4
- cuire 30 minutes à température Varoma vitesse 1 avec le panier de cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol pour éviter les projections.
- Mélanger 8 secondes à vitesse 5.
- Transvaser le contenu du bol dans 2 pots de confiture

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>