

Confiture de figues à l'orange



Pour 2 pots de 340 ml

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 14 minutes

- 500 g de figues
- 1 orange non traitée
- 280 g de sucre cristal ou spécial à confiture (sucre blond 100% végétal)
- 1 c à soupe de citron (pas besoin pour le sucre spécial confiture)

Stérilisez les pots : Soit à l'eau bouillante ou au four pendant 10 minutes à 100° C.

Prélevez le zeste de l'orange et plongez-le dans l'eau bouillante pendant 2 minutes. Égouttez. *Selon vos goûts vous pouvez recouper les zestes si besoin pour éviter d'avoir des filaments trop longs. Les ciseaux sont parfaits pour cela.*

Pelez à vif l'orange pour éliminer les peaux blanches. Coupez la chair de l'orange en morceaux.

Incisez les figues avec un couteau et coupez-les en 4 morceaux.

Placez les fruits dans le bol du thermomix avec le zeste de l'orange.

Ajoutez le citron si vous utilisez le sucre cristal

Recouvrez de sucre.

Avec le sucre cristal : Mixez **4 secondes/vitesse 3** et laissez reposer 1 heure avant de programmer la cuisson.

Avec le sucre spécial confiture : **Mixez 4 secondes/vitesse 3**. Programmez ensuite **14 minutes/100°/vitesse 2** sans le gobelet en posant le panier cuisson sur le dessus pour éviter les éclaboussures.

A la fin du programme, versez la confiture dans les pots. Fermez-les et retournez-les jusqu'à refroidissement.

Collez des petites étiquettes sur les pots avec la date de préparation.