

# La Confiture de Figues au Thé

**Préparation** : 15 mn |

**Cuisson** : 45 mn |

**Difficulté** : Facile

**Pour 4 ou 5 pots de 200 g**

- x 500g de figues fraîches
- x 300g de sucre en poudre
- x 1/2 verre d'eau
- x 1/2 cc de thé parfumé

1. Nettoyer les figues à l'eau, puis les découper en petits morceaux.
2. Faites infuser le thé dans un verre d'eau.
3. Mettez les figues dans une casserole à fond épais, ajoutez le sucre, mélangez bien puis arrosez avec le verre d'eau infusé.
4. Faites chauffer à feu très doux en remuant de temps en temps.
5. Au bout de 45 minutes, remuez et vérifiez la consistance. Il faut que la confiture soit épaisse et laisse apparaître le fond de la casserole lorsque vous passez la cuillère.
6. Pour finir, verser la confiture bouillante dans des pots, fermez-les et retournez-les. Laisser refroidir.

