

LA CONFITURE DE FIGUES D ALICE WATERS

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/confiture-figues/>

Une confiture d'été, la confiture de figues est un délice pour les petits-déjeuners et certains desserts

Chef : Alice Waters

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 25 Minutes

Temps de repos : 4 H

Volume : 1 pot de confiture

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Confiture, Petit-Déjeuner Et Goûter

Ingrédients

Pour un pot de confiture

794 grammes de Figues

168 grammes de Sucre

1 cuillère à soupe de Zestes de Citron

1 pincée de Sel

112 grammes d'Eau 11,2 Centilitres/112 Millilitres

Pour 2 pots de confiture

1,58 kilogramme de Figues

336 grammes de Sucre

2 cuillères à soupe de Zestes de Citron

1 pincée de Sel

224 grammes d'Eau 22,4 Centilitres/224 Millilitres

Pour 4 pots de confiture

3,17 kilogrammes de Figues

672 grammes de Sucre

4 cuillères à soupe de Zestes de Citron

1 pincée de Sel

448 grammes d'Eau 44,8 Centilitres/448 Millilitres

LA CONFITURE DE FIGUES D ALICE WATERS

Instructions

Chez Panisse

1517 Shattuck Avenue

Berkeley, CA 94709-1516

Etats-Unis

Les pots à confiture

Je prends des pots spéciaux à confiture comme ceux-ci : ces bocaux spécial confiture sont hermétiques et résistants. Leur couvercle a une fine couche de caoutchouc qui permet une meilleure conservation.

Pour acheter en ligne, c'est ICI

1. Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole ou une cocotte
2. Plonger les bocaux ouverts dans l'eau bouillante, ainsi que leurs couvercles, séparément, et laisser bouillir à feu moyen pendant toute la suite des opérations, 20 minutes minimum, jusqu'à utilisation
3. Pour les couvercles, attention : ils sont souvent en métal, dans ce cas, ne pas plonger plus que quelques secondes, afin d'éviter la rouille, et sécher aussitôt retirés
4. On essaie de rapprocher le plus possible de la pasteurisation, ce qui va éliminer les germes, bactéries et tout ce petit monde pas souhaitable dans nos confitures !
5. Si vous comptez utiliser un "entonnoir à confiture", ce que je vous recommande vivement (puisque cela permet de remplir les pots proprement), alors il faut également le stériliser, à plonger donc dans l'eau bouillante
6. Pour acheter en ligne, c'est ICI
7. En fait, la règle, c'est de stériliser tout ce qui va être en contact avec la confiture : cela s'applique donc également aux louches que l'on va utiliser pour remplir les pots, par exemple
8. Tout ce que vous placez dans l'eau bouillante doit être bien entendu résistant à la chaleur (donc éviter le plastique)

Les figues

Alice Waters recommande de prendre des figues mures et fraîches

Néanmoins, la saison des figues est courte !

Et donc, Alice mentionne qu'on peut prendre des figues sèches, il faudra donc juste rajouter un peu plus d'eau

9. Commencer par couper la queue et la tête des Figues (794 g)
10. Puis les couper en 4 (dans le sens vertical)
11. Verser dans une grande casserole : les Figues (794 g), le Sucre (168 g), les Zestes de Citron (1 c. à soupe), le Sel (1 pincée), l'Eau (112 g ou 11,2 Centilitres/112 Millilitres)
12. Bien remuer
13. Faire cuire à feu moyen/fort 10 minutes
14. Pendant la cuisson, remuer de temps en temps

LA CONFITURE DE FIGUES D ALICE WATERS

15. Une bonne confiture se cuit à feu très vif et peu de temps afin de préserver le gout.
16. Puis retirer du feu, et mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
17. On peut utiliser soit un mixeur plongeant, ou un robot à lame ou également un blender
18. Le mixeur plongeant permet de laisser les figues dans la casserole, et donc de ne pas en laisser inutilement dans un autre récipient !

2ème Cuisson

19. Cuire à feu doux
20. Au bout de 15 minutes, on obtient une masse pâteuse
21. La confiture est prête !

Remplissage

22. Retirer les bocaux et les couvercles, les laisser sécher sur un torchon (éviter de toucher pour préserver la pasteurisation)
23. Pour remplir les bocaux, on utilise un entonnoir "spécial pot à confiture" (que j'ai pasteurisé par ailleurs en même temps)
24. Pour acheter en ligne, c'est ICI
25. Remplir le(s) bocaux
26. Remplir jusqu'à 1 cm du bord
27. Sceller avec le couvercle, et retourner
28. Ainsi, la confiture va tomber au fond du bocal et l'air pasteurisé va "sceller" le couvercle
29. Laisser retourné 2 heures : Ceci est une méthode de conservation qui permet d'augmenter la durée de vie de la confiture (jusqu'à l'ouverture).
30. Puis après 2 heures, retourner et placer au frais