

LA CONFITURE DE FIGUES D ALICE WATERS

La Recette

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

Une confiture d'été avec des figues fraîches ou d'hiver avec des figues séchées, la confiture de figues d'Alice Waters est un régal de confiture pour les petits-déjeuners et pour les 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 De préférence séchées, contrairement aux photos

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 De préférence séchées, contrairement aux photos

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 De préférence séchées, contrairement aux photos

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

Les pots de confiture

On va s'occuper des pots de confiture (pas quelque chose mentionné dans le livre "Chez Panisse, Fruits" de Alice Waters, mais des instructions que j'ai appris avec les années) : prendre des pots spéciaux à confiture comme ceux-ci : ces bocaux spécial confiture sont très hermétiques.

Eviter de réutiliser des pots à confiture du commerce que vous avez consommés puis vidés et lavés : ils sont rarement aussi étanches.

Pour acheter en ligne, voir ICI

Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole ou une cocotte

Plonger dans l'eau bouillante les bocaux ouverts, et leurs couvercles à part, et laisser bouillir à feu moyen/fort pendant toute la suite des opérations, 20 minutes minimum

On essaie de se rapprocher le plus possible de la pasteurisation !

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

Commencer par couper la queue et le haut des Figues (794 g)

Puis les couper en 4 (dans le sens vertical)

Mettre 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).

Bien remuer

Faire cuire à feu moyen/fort 10 minutes

Pendant la cuisson, remuer de temps en temps

Une bonne confiture se cuit à feu très fort et peu de temps afin de préserver le goût.

Une cuisson lente et prolongée enlève le goût des fruits !!

Puis retirer du feu, et mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')

On peut utiliser soit un mixeur plongeant, ou un robot à lame ou également un blender.

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

On remet à cuire à feu doux

Au bout de 15 minutes, on obtient une masse pâteuse

La confiture est prête !

Remplissage

Retirer les bocaux et les couvercles, les laisser sécher sur un torchon (éviter de toucher pour préserver la pasteurisation)

LA CONFITURE DE FIGUES D ALICE WATERS

Pour remplir les bocaux, on utilise un entonnoir "spécial pot à confiture" (que j'ai pasteurisé par ailleurs en même temps).

Pour l'acheter en ligne, voir [ICI](#)

Très pratique pour ne pas tapisser sa cuisine de confiture !

Remplir le(s) bocaux

Remplir jusqu'à 1 cm du bord

Sceller avec le couvercle, et retourner.

Ainsi, la confiture va tomber au fond du bocal et "sceller" le couvercle

Laisser retourné 2 heures : Ceci est une méthode de conservation non parfaite (le mieux serait du sous vide), mais cela permet d'augmenter la durée de vie de la confiture (jusqu'à l'ouverture).

Puis après 2 heures, retourner puis conserver au frais

J'adore l'idée de faire ses propres confitures, sans pesticides, pour profiter des fruits frais de saison, en préparation des mois d'hiver, comme le faisait nos grand-mères.

Et c'est une idée de cadeau pour ses amis qui marche ! Tout le monde adore mes confitures !

Comme je vous le disais plus haut, le gout de cette confiture n'était pas la meilleure le jour même, mais excellente quelques jours plus tard.