

Confipote de figes blanches vanillée






Ingrédients:

- 500 g de figes blanches fraîches
- 250 g de sucre semoule
- 2 belles gousses de vanille fraîches (pas sèches)
- 1/2 verre doseur de jus de cuisson* ou eau

Dans le bol du Cook'in®, couper les figes blanches en 2, verser le sucre. Vider la pulpe des gousses de vanille en les pressant du haut vers le bas, la chair s'échappe ou en les fendant. Mixer le tout **30 sec/vit 10**.

A l'arrêt, ajouter les gousses par l'orifice et laisser compoter **15 min/110°C/vit 2**. Verser dans des bocaux immédiatement.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Figes, sucre, chair de vanille	30 sec		1 à 10	
	Gousses de vanille, jus de figes ou eau	15 min	110°C	2	