



Confiture figue - raisin



Une très bonne idée piochée sur le blog de [Delimoon](#), qui consiste à mélanger les figues et raisins, deux fruits qui arrivent à maturité à la même saison. Ces deux fruits s'accordent très bien pour ce qui est du goût et de la consistance en confiture. En effet, le raisin reste très liquide en confiture car il contient peu de pectine, le gélifiant naturel de fruit alors que la confiture de figues a tendance à épaissir très vite. Du coup avec le mélange des deux on obtient une consistance idéale : ni trop épaisse ni trop liquide. Le goût de la figue domine sur celui du raisin je trouve, après cela dépend peut-être de la variété des raisins. La préparation est un peu longue, car elle nécessite de peler et d'enlever les pépins de chaque grain de raisin. Si vous êtes pressés, je vous conseille plutôt cette recette de [gelée de raisin](#).

Ingrédients (pour 4 pots de confiture) :

- 700 g de figues (blanches ou violettes)
- 400 g de raisins blancs
- 400 g de sucre pour confiture

Préparation :

Enlever la queue de chaque figue et les couper en deux. Egréner les raisins, enlever la peau et retirer les pépins.

Mettre les fruits dans une cocotte avec le sucre.

Porter la cocotte sur feu moyen. Laisser entre 1H30 et 2H à petits bouillons.

Pendant ce temps, stériliser les pots à confiture et les couvercles en les remplissant d'eau bouillante. Les égoutter les faire sécher à l'envers sur un torchon propre.

Lorsque la confiture a épaissi, stopper la cuisson et verser aussitôt la confiture dans les pots stérilisés. Fermer le couvercle et renverser le pot pour créer le vide d'air.

Stocker dans un placard une fois que les pots ont complètement refroidis.

Le 29 Septembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/09/29/index.html>