

maxamande



Pendant 24 h dans une marmite mettre 1.5 kg de figues avec 1 kg de sucre a macérer pour obtenir déjà un premier mélange.

Mettre sur le feu pendant 30 mn en remuant régulièrement et ensuite luxe au mixeur. Passer au tamis pour récupérer la pulpe du fruits, puis remettre sur le feu pour dessécher en remuant régulièrement.

Mettre dans des plats avec un papier sulfurisé la préparation et laisser sécher pendant 8 jours et retourner ensuite , pas près d'une source de chaleur et de la lumière.

Une fois sécher, couper en petits cubes ou losanges saupoudrez de sucre et mettre en boîte en fer , conservation un an , bonne dégustation.

Idées de confiserie pour noel ou en cas de petite faim.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)