

Confiture de figues
Muguette Darolles

850 g de sucre pour 1 kg de fruits
Laver les figues, les égoutter, couper
les queues.
Les partager par la moitié seulement
Laisser macérer les fruits avec le
sucre environ 12 h.
Cuire sur feu très doux environ
2 à 3 h. Le jus doit faire la perle.