

Confit de figues à la coriandre et au laurier

Ingrédients pour un gros bocal :

- 750g de petites figues
- 1.5 dl de Gewurztraminer
- 1.5 dl de vinaigre de cidre
- 100g de sucre
- 100g de miel de fleurs
- 1 citron
- 1 c.à.s. de graines de coriandre
- 6 grains de poivre
- 3 feuilles de laurier

Retirer un ruban de zeste de citron et presser le fruit.

Passer les figues sous l'eau et les essuyer ; faire sur chacune d'elles 2 entailles en croix, en haut, sans séparer les quartiers.

Dans une casserole, mettre le vin, le vinaigre, le sucre, le miel, 2 c.à.s. de jus de citron et le ruban de zeste puis porter à ébullition. Laisser cuire 10 min à feu modéré et écumer.

Y plonger les figues, laisser cuire 2 min, les retirer aussitôt en les égouttant et les répartir dans des bocaux.

Écumer, ajouter le poivre, la coriandre, le laurier et laisser cuire encore 2 à 3 min. Verser dans les bocaux sur les fruits de manière qu'ils soient totalement recouverts.

Fermer les bocaux, les retourner, laisser refroidir complètement et mettre au frigo.

Servir avec des rôtis, des confits, des terrines de viande, foie gras et fromages à pâte fermentée.

Accord met et vin :

Étant donné qu'il s'agit là d'un accompagnement l'accord se fera avec le plat.

