

# 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.*

