

## Confiture figue miel noix de pécan



*Ingrédients* pour 2 à 3 pots :

- 500 g de figes
- 200 g de sucre
- 50 g de miel
- 50 g de noix de pécan
- 1 noisette de beurre

Lavez et enlevez l'extrémité des figes. Coupez-les en 4. Mettez-les dans le bol du robot avec le sucre et le miel. Mixez vitesse 6 pendant 10 secondes. Ajoutez le beurre afin d'éviter d'avoir trop d'écume (merci Chantal pour cette astuce). Puis mettez à cuire 15 mn à 110° vitesse 2. Ajoutez les noix de pécan légèrement concassées en fin de cuisson et mélangez vitesse 3 pendant quelques secondes. Mettez en pots.

*Le Flo des saveurs Septembre 2013*