



CHUTNEY DE FIGUE



Une recette sucrée-salée à base de figues qui s'invite aux fêtes de fin d'année sur un foie gras ou avec une viande.

Ingrédients

Pour 4 bocaux de 200 g

- 800 g de figues
- 2 oignons rouges
- 1 échalote
- 15 cl de vinaigre balsamique
- 200 g de sucre blond
- Huile d'olive pour la cuisson

Pour une version végétale, ce chutney s'associe aux toasts de chèvre et noix, ou se tartine tout simplement sur une tranche de pain pour des apéritifs originaux.

Matériel



1 casserole



4 bocaux

Temps

- ⌚ 10 minutes de préparation et 30 minutes de cuisson

Préparation

- Émincer l'échalote, couper les oignons en fines lamelles et couper les figues en quartiers.
- Faire dorer l'échalote et les oignons dans l'huile d'olive.
- Ajouter le sucre puis les figues et mélanger.
- Ajouter le vinaigre.
- Laisser cuire 15 à 30 min jusqu'à ce que la préparation épaississe.
- Mettre en bocaux à chaud.
- Retourner les bocaux une vingtaine de minutes, puis les stocker dans un endroit sec.

Astuce : patienter au minimum 48 h pour déguster, les saveurs se développent avec le temps.