



## Chutney de figues

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

### MATÉRIEL

- Une casserole
- Quatre bocaux d'environ 320g



### INGRÉDIENTS

Pour 4 pots

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



### LES ÉTAPES

1. Emincer l'échalotte, couper les oignons en fines lamelles et couper les figues en quartiers
2. Faire dorer l'échalotte et les oignons dans l'huile d'olive
3. Ajouter le sucre puis les figues, mélanger, ajouter le vinaigre et laisser cuire 15 à 30min jusqu'à ce que la préparation épaississe
4. Mettre en bocaux à chaud
5. Retourner les bocaux une vingtaine de minutes, puis les stocker dans un endroit sec

RECETTES  
ÉCRITES  
PAR :

