

## 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.



### 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

### 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

Patience au minimum 48 h pour déguster, les saveurs se développent avec le temps.

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

Recette écrite par :