



Chutney de figue

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 1 pot

Préparation | 10 min

Cuisson | 1h

INGRÉDIENTS

- 300 g de figues fraîches
- 50 g de raisins secs
- 1 échalote
- 120 g de sucre
- 1 cuil à café 4 épices
- 0.5 cuil à café de sel
- 12.5 cl de vinaigre rouge

Rincez et équeuter les figues puis coupez-les en lamelles.

Emincez l'échalote.

Dans une casserole versez le vinaigre, le sucre et le sel.

Mélangez et portez à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Baissez le feu et laissez mijoter 5 min.



Incorporez les figues, les raisins, l'échalote et les épices.

Cuire 1h à feu doux, en mélangeant régulièrement.

Votre chutney va s'épaissir.

Versez votre préparation dans des pots ébouillantés. Laissez refroidir jusqu'au lendemain tête en bas.

Les + de Popotte :

Je vous vois venir : " Pourquoi, elle nous propose une recette avec des figues fraîches alors que ce n'est plus la saison !

Parce que vous pouvez réaliser cette recette avec des figues sèches !

Pour cela, il vous faut les réhydratez dans de l'eau chaude ou dans du thé vert chaud pendant 30 min.

.