

Recette

Chutney de figues

Selon une recette de Sonja Aerne-Roggen, créée en décembre 2017

Pour 1 grand pot à confiture ou plusieurs minis (idée cadeau pour Noël)

- 300 g de figues séchées*
- 2 oignons rouges
- 1 cs d'huile d'olive pressée à froid*
- 2 dl de vinaigre balsamique*
- 150 g de sucre intégral de canne*
- 1 cc de macis en poudre*
- 1 bâton de cannelle*
- 6 clous de girofle*
- 1 sachet de tisane Lioba la roteuse*
- 3 dl d'eau
- Sel, poivre*

*ingrédients que vous trouverez à la Droguerie Roggen

Porter l'eau à ébullition et mettez-y le sachet de tisane la roteuse à infuser pendant 10 minutes. Enlevez le sachet et ajoutez les figues séchées entières en les laissant gonfler une demi-heure. Retirez les figues et réservez le thé.

Coupez les figues en petits cubes. Faites légèrement chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Epluchez et hachez finement les oignons. Déglacez-les dans la poêle puis ajoutez 3 cs de thé. Laissez cuire pendant 5 minutes.

Ajoutez le sucre et les morceaux de figues. Laissez cuire 5 minutes. Ajoutez le vinaigre et toutes les épices. Poivrez généreusement. Laissez mijoter une heure en remuant régulièrement. La texture doit être pareille à celle d'une confiture. Retirez les clous de girofle et le bâton de cannelle. Rectifiez l'assaisonnement de sel et de poivre.

Versez le chutney dans un bocal à confiture stérilisé ou passé à l'eau bouillante. Laissez refroidir et conservez au frais.

Se combine très bien avec du foie gras, une tranche de biscôme ou de pain d'épices grillé, de la raclette, des mets indiens, du couscous.