

Les bases

CHUTNEY DE FIGUES ET OIGNONS ROUGES



INGRÉDIENTS

- 300 g d'oignons rouges
- 300 g de figues
- 3 gousses d'ail
- 50 g de cassonade
- 2 c-à-s de miel
- 1 dl de vinaigre de miel
- 3 dl de vin blanc sec
- 50 g de raisins de Smyrne
- 50 g de raisins de Corinthe
- 1 à 2 c-à-c de curry en poudre

PRÉPARATION

Éplucher et émincer les oignons rouges.

Rincer les figues, ôter les trognons.

Chauffer le miel et ajouter les oignons.

Laisser cuire doucement jusqu'à ramollissement des oignons, et ajouter les figues.

Verser le vinaigre et le vin blanc.

Porter à ébullition et ajouter le reste des éléments.

Porter à frémissement et cuire à couvert environ une demi heure à 45 minutes jusqu'à obtenir une compotée.

Mélanger ce qui ressemblera à une sorte de compote et mettre en bocaux ébouillantés et si nécessaire stériliser.

Stocker au froid.

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H