



Ingrédients :

2 kg de figues bien mûres
 4 gros oignons
 700 g de sucre en poudre
 6 dl de vinaigre
 balsamique blanc
 6 c. à café de muscade
 1 c. à café de gingembre en
 poudre
 2 pincées de sel
 3 tour de moulin à poivre
 blanc

- Dans une casserole faire cuire les oignons à feu doux avec 2 à 3 c. à soupe d'eau jusqu'à ce qu'ils soient translucides (ils ne doivent pas dorer).
- Ajoutez les figues que vous aurez préalablement équeutées et coupées en petits morceaux.
- Ajoutez le sucre et laissez cuire pendant 10 mn en enlevant un maximum de graines avec un écumoire.
- Ajoutez le vinaigre et les épices et laissez mijoter à feu doux pendant +/- 2h00 jusqu'à ce que le chutney ait la consistance d'une confiture.
- Versez-le alors très chaud dans des bocaux de confiture parfaitement propres. Fermez-les immédiatement et retournez-les pour optimiser la conservation.
- Servez le chutney de figues en accompagnement d'un foie gras ou d'une viande blanche.

