

MES TABLES DE FETES



Filet de canard au chutney de prunes

Ingrédients pour le chutney (environ 1 pot 1/2)

- 250 g de prunes rouges acides
- 250 g de prunes Reine Claude
- 1 oignon coupé en petits morceaux
- 100 g de sucre
- 1/2 c à café de piment d'Espelette
- 1 c à soupe de garam massala
- 10 cl de vinaigre parfumé à la cardamome
- 2 c à soupe de vinaigre balsamique
- poivre, sel

Dénoyauter et couper les prunes en morceaux.

Dans une casserole faire compoter les prunes, l'oignon et le sucre. Ajouter les vinaigres et les épices, bien mélanger. Saler et poivrer et laisser compoter sur feu doux environ 50 minutes en remuant de temps en temps pour éviter que le chutney n'accroche.

Vérifier l'assaisonnement, ajouter éventuellement une pointe de piment et de sel suivant vos goûts.

Quand le chutney à une consistance un peu épaisse le verser dans des pots, il se conserve comme de la confiture.

Nous avons fait cuire les filets de canard au BBQ, en commençant du côté peau bien sûr, et pour servir je les ai nappé du chutney de prunes. Le canard se marie très bien avec tout ce qui est sucré-salé et avec les fruits, mais je n'avais jamais essayé avec des prunes et j'ai trouvé que le chutney de prunes parfumait agréablement cette viande

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>