



Chutney rapide aux figes et aux griottes



2 échalotes, 2cs de sirop de figes, ou à défaut de miel, 2cs de vinaigre de figue ou à défaut d'un bon vinaigre, 75 g de figes moelleuses, 100g de griottes surgelées dénoyautées, huile d'olive.

Faire rissoler à l'huile d'olive les échalotes finement ciselées, ajouter 2 cuillères à soupe de sirop de figes, laisser frémir puis déglacer avec 2 cuillères à soupe de vinaigre de figue. Ajouter une poignée de figes moelleuses coupées en petits dés et une poignée de griottes surgelées dénoyautées. Laisser compoter une dizaine de minutes. Réserver à T° ambiante.