

Chutney de figes



une recette donnée par ma voisine...

1 heure en tout.

765g figes juste équeutées (ma récolte sur mon figuier...)

2 oignons rouges, leur poids ajouté à celui des figes doit approcher le kilo

1 csoupe huile olive

quelques grains de sel

1 pouce (environ 3cm) de gingembre frais râpé

400g sucre

1 cup (250ml) vinaigre balsamique + 3 csoupe (45ml) vinaigre de vin rouge

1 ccafé mixed spice ou 4 épices ou ce que vous aimez : muscade et cannelle par exemple.

1/4 ccafé sel

Chauffer doucement l'huile dans la casserole

Peler et hacher l'oignon, peler et râper le gingembre, ajouter dans la casserole.

Ajouter quelques grains de sel pour aider à suer, mélanger couvrir, mettre sur le feu le plus doux possible et mijoter à couvert 8 minutes, l'oignon devra être fondu et absolument pas coloré.

Pendant ce temps, couper les figes en 4.

Quand l'oignon est fondu, ranger le couvercle on ne s'en servira plus.

Ajouter les fruits et le vinaigre, mélanger, toujours sur feu doux.

Ajouter le sucre, le sel et les épices, mélanger.

Porter à douce ébullition et laisser mijoter sans couvrir 40 minutes.

Pendant ce temps, laver et stériliser les pots.

Mettre en pots.

Couler éventuellement une couche de paraffine fondue par-dessus

Ranger à l'abri de la lumière dans une pièce fraîche.