



Chutney de figes au thé épicé (1 pot)

- 300 g de figes coupées en 4
- 1/2 oignon émincé finement
- le jus et le zeste d'un citron
- 1 bâton de cannelle
- 1 anis étoilé
- 1 cc de graines de cardamome
- 1 cc de thé noir parfumé
- 1 cc de gingembre frais haché
- 1 cc d'huile



1°/ Faire bouillir 25 cl d'eau et y mettre le thé, le citron (jus et zeste), la cannelle, la cardamome, l'anis. Laisser réduire de moitié sur feu doux et filtrer.

2°/ Faire suer l'oignon et le gingembre dans l'huile et ajouter les figes. Recouvrir du thé parfumé et laisser mijoter environ 1 heure sur feu très doux. Il faut obtenir la consistance d'une compote un peu épaisse. Mettre en pot.

VARIANTE : je fais le même chutney avec des prunes. C'est également délicieux !