

Chutney de Figues aux Noix

Nombre de personnes: 20

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- FIGUE(S)	2.5 kg
- SUCRE SEMOULE	500g
- CITRON(S) VERT(S)	3
- OIGNON(S)	2
- VINAIGRE DE CIDRE	300 ml
- VIN BLANC SEC	200 ml
- CERNEAU(X) DE NOIX	450g
- SEL	une pincée



Recette:

- Emincez les oignons en fines lamelles.
- Faites-les revenir 10 minutes à feu doux dans du beurre chaud.
- Pendant ce temps, équeutez puis coupez en 4 les figes.
- Ajoutez-les aux oignons confits. Laissez mijoter doucement pendant 15-20 minutes.
- Pelez à vif les citrons et détaillez-les en petits dés.
- Lorsque les figes commencent à se défaire, ajoutez le sucre puis le vinaigre, le vin, le citron et la pincée de sel.
- Poursuivez la cuisson encore 20 minutes.
- Ebouillantez les cerneaux de noix 2 minutes dans de l'eau bouillante. Egouttez puis concassez grossièrement.
- Intégrez les noix concassées au chutney et poursuivez la cuisson 10 minutes à découvert.
- Ebouillantez vos pots avant de les remplir du mélange chaud.
- Conservez 15-20 jours avant de consommer.

Remarque:

Pour 11 à 12 pots