

Chutney de Figues au Vinaigre de Miel et Thé noire



Ingrédients pour 4 personnes:

- 5 Figues fraîches (grosses).
- 1 petit Oignon blanc.
- 1 branche de Thym.
- 1 feuille de Laurier.
- 50 g d'Amandes effilées.
- 20 g de pignons de Pin.
- 2 cuil à soupe de Vinaigre de Miel *Margalef*
- 2 cuil à soupe d'infusion de Thé noire (Indien ou Sri-lankais).
- 2 cuil à café d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Laver et couper les figues en deux et prélever la chair.
- Émincer finement l'oignon et le faire suer dans un peu d'huile d'olive.
- Ajouter la pulpe de figue, le thym, le laurier et le vinaigre.
- Cuire doucement 15 minutes.
- Torrifier les pignons de pin et les amandes dans une poêle à sec, et réserver.
- Réchauffer la purée de figues et incorporer les pignons de pin et les amandes torrifiés.
- Servir (froid/à température ambiante) pour accompagner un foie gras, du mouton, un fromage de chèvre un fromage à pâte dure par exemple.

Conseil:

Vue que la saison des figues est très courte nous vous conseillons d'en préparer plus en respectant les proportions.

Vous pouvez conserver ce chutney dans des bocaux et le consommer plus tard.