



CHUTNEY-CONFITURE DE FIGUES



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 15 mn

Pour une vingtaine de blinis:

10 figues

2 échalote émincées finement

3 càs de cassonade

3 càs de vinaigre balsamique

1 càc d'huile d'olive

Sel et poivre

Réserver une figue fraîche.

Faire fondre les échalotes dans l'huile d'olive pas trop chaude, dès qu'elles sont transparentes, ajouter les figues coupées en tranches assez minces après les avoir lavées et essuyées. En garder une entière.

Toujours à feu moyen, laisser les figues commencer à se ramollir. Saupoudrer avec la cassonade et laisser cuire le sucre pendant une bonne minute à feu plus vif. Arroser alors avec le vinaigre balsamique, remuer et laisser mijoter 2 minutes au moins en remuant avec une cuillère en bois.

L'appareil prend une belle couleur sombre et brillante. Il a la consistance d'une confiture pas trop épaisse. Saler et poivrer, laisser refroidir à température ambiante.

Déguster sur des petites tranches de baguette un peu (pas trop) grillées ou, comme nous, sur des petits blinis à la ricotta, après avoir posé une tranche assez fine de figue fraîche pour faire contraste.