



Chutney de Figes Blanches & Physalis au Porto

Il vous faut

- * 500 g de figes blanches
- * 250 g de physalis
- * 2 oignons doux ou rouges
- * 3 gousses d'ail
- * 1 cm de gingembre frais
- * 2 càs de vergeoise blonde ou de la cassonade.
- * 1 petit piment rouge
- * 10 cl de vinaigre de cidre
- * 25 cl de Porto
- * sel et poivre
- * ciboulette fraîche
- * thym frais ou séché

Le déroulement

* Lavez les fruits.

Coupez les figes en 4, les physalis en deux.

* Dans une poêle, faire dorer les oignons quelques minutes. Ajoutez le gingembre râpé, l'ail écrasé et les fruits.

* Mettre sur feu vif et ajoutez le vinaigre, le Porto et laissez évaporer l'alcool quelques instants.

* Ajoutez le sucre, le piment et laissez compoter 40 mn en ajoutant un peu d'eau de temps en temps.

* A la fin de la cuisson, ôtez le piment et rajoutez les herbes fraîches. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

* Se conserve au réfrigérateur.

* Ce chutney accompagne les viandes, les terrines et les confits. Il peut se tartiner à température ambiante ou légèrement tiède.