

CHUTNEY DE FIGUES ET POIVRONS ROUGES

1

- 5 figues sèches
- 5 figues fraîches
- 1 poivron rouge (épluché)
- 4 abricots secs
- 3 échalotes
- quelques graines de coriandre
- 15 g de miel
- 1 cuiller à soupe de vinaigre balsamique
- 200 ml de banyuls
- 50 ml de fond brun de veau
- huile d'olive, sel, poivre

Faire suer dans une casserole les échalotes ciselées. Ajouter le poivron coupé en brunoise et laisser cuire à feu doux 5 minutes.

Ajouter les figues, les abricots et les graines de coriandre.

Incorporer le miel et faire caraméliser le mélange.

Déglacer avec le vinaigre et ajouter le reste des ingrédients. Faire cuire à feu doux en mélangeant jusqu'à évaporation presque totale des liquides.

Servir froid ou chaud.

Mon petit plaisir :

Cette préparation peut accompagner des viandes, des poissons grillés ou encore un foie gras juste poêlé.