

# CHUTNEY DE FIGUES AUX EPICES, CITRONS ET GINGEMBRE CONFITS

*Ceci est un condiment pour accompagner viande froide, foie gras, terrine ou fromage.  
À vous de jouer avec les épices... c'est selon votre goût !*

## INGRÉDIENTS

- **500g de figues fraîches bien mûres**
- 50 g de sucre roux
- 50 g de miel
- 50 g d'oignons doux ciselés (rouge)
- 50 g de vinaigre de cidre (de xérès blanc ou balsamique)
- ½ c à café de 4 épices
- 20 g de gingembre confit
- 20 g de zeste de citron confit
- le zeste d'1/2 citron
- le jus d'un citron
- sel, poivre du moulin

## PREPARATION

Préparer les figues, les émincer. Ciseler l'oignon. Émincer finement les citrons confits et le gingembre.

Faire fondre le miel dans une sauteuse à feu doux, puis y ajouter les oignons ciselés, une pincée de sel et laisser cuire doucement 5 minutes sans caraméliser en remuant constamment.

Ensuite, ajouter les figues émincées, le sucre, les épices, le gingembre et le citron confit, que vous aurez pris soin de ciseler, les zestes de citrons, et mouiller avec le vinaigre et le jus de citron.

Salier, poivrer et laisser compoter tout doucement minimum 30/35 minutes à feu doux : cela doit ressembler à une confiture.

Mettre en petits pots tout chauds et conserver comme une confiture jusqu'à utilisation ou garder au frais 5/6 jours pour consommer dans la foulée.

**Astuce du chef** : pour un goût plus puissant

- ✓ toujours sur la même base figues, miel, oignon, sucre, vinaigre, sel, poivre
- ✓ 10 g de gingembre frais râpé
- ✓ 1 c à café de romarin frais ciselé
- ✓ ½ c à café de noix de muscade
- ✓ 1 feuille de laurier