

## Chutney aux figes, raisin, oignons doux et safran



Pour 2 petits pots de 200g environ

- 200g de figes bien mûres
- 100g de raisin noir Muscat
- 1 oignon doux des Cévennes
- 4 filaments de safran (évitiez le safran en poudre)
- 10 cl de verjus
- 50g de fructose
- 2 cs de vinaigre balsamique de Modène
- 1 cs de Vitpris ou de Priz (ou tout autre aide culinaire à base de pectine jaune)

**1.** Coupez les figes en petits morceaux, ainsi que l'oignon doux. Epépinez les grains de raisin en les ouvrant en deux (fastidieux, certes, mais agréable sur le produit final).

**2.** Dans une casserole à fond épais, faites suer l'oignon avec le verjus et le vinaigre balsamique, à couvert, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez alors les morceaux de fruits, les filaments de safran, le fructose, le Vitpris. Faites compoter à feu doux jusqu'à ce que le liquide ait suffisamment réduit et que la consistance approche celle d'une confiture.

**3.** Mettez en pots et fermez les pots. Si vous souhaitez conserver ces pots de chutney plusieurs mois, mieux vaut stériliser les pots. Sinon, conservez-les de préférence au réfrigérateur.

