

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.

