



CHUTNEY ABRICOTS-PISTACHES EPICE POUR FOIE GRAS



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 15 mn environ

Pour un bol de chutney:

15 abricots secs moelleux

2 échalotes émincées

120 g de confiture d'abricots (la moins sucrée possible)

15 cl de vinaigre balsamique blanc (ou vinaigre de vin blanc)

100 g de sucre roux

4 càs de pistaches nature

1 ou 2 pincées de 4 épices (selon convenance personnel)

Sel et poivre

1 càc de beurre ou d'huile d'olive

Chauffer l'huile ou le beurre dans un poêle et y faire fondre les échalotes émincées. Ajouter les abricots moelleux coupés en petits dés, les 4 épices et mouiller avec 10 cl d'eau.

Porter à ébullition et quand l'eau est entièrement évaporée saupoudrer avec le sucre. Laisser cuire à feu moyen pendant 2 minutes. Verser le balsamique blanc, et cuire encore une dizaine de minutes à feu pas trop fort. Toujours à feu moyen, ajouter la confiture d'abricots et les pistaches en mélangeant bien. Vérifier l'assaisonnement en sel et poivre. Couper le feu et réserver.