Chutney d'oignon

Le chutney est une sauce aigre-douce, servie en accompagnement de foie gras.

Difficulté : Très facile

Préparation : 00h10

Cuisson : 00h25

Temps total : 00h35

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 2 oignons
- 50 g. de figes séchées (ou abricots, noix, etc. selon vos goûts)
- 30 g. de sucre de canne
- 30 cl. de vin rouge
- 15 cl. de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de miel
- 20 g. de beurre
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Emincer l'oignon et les figes.
2. Faire fondre le beurre dans une poêle et y mettre l'oignon et les figes.
3. Ajouter le sel, le poivre, le sucre de canne et le miel.
4. Remuer régulièrement pendant 5 minutes.
5. Ajouter le vin rouge et le vinaigre.
6. Laisser mijoter 20 minutes jusqu'à réduction du liquide à feu moyen en remuant régulièrement.
7. Laisser refroidir. A déguster avec un bon foie gras. Bon appétit !