

Chutney aux canneberges et aux figues



Ingrédients

1 tasse (250 ml)	canneberges fraîches ou surgelées, décongelées
½ tasse (125 ml)	jus de pomme brut (à l'ancienne)
¼ tasse (60 ml)	figues séchées hachées
2 c. à table (30 ml)	cassonade tassée ou sirop d'érable
1 c. à thé (5 ml)	romarin frais, haché
¼ c. à thé (1 ml)	sel
	poivre noir du moulin

Préparation

1. Dans une petite casserole à fond épais, mélanger tous les ingrédients.
2. Mettre sur le feu et porter à ébullition.
3. Réduire le feu et laisser mijoter, à découvert, de 5 à 8 minutes, ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée (brasser de temps à autre).

Notes personnelles :

Je double toujours la recette.

Lorsque vous doublez la recette, le temps de cuisson tourne plutôt autour de 20 minutes ou même un peu plus si vous souhaitez obtenir une consistance plus gélatineuse.

Excellent accompagnement pour le porc ou la dinde. Peut être servi chaud ou froid. Servi froid, il accompagne très bien les pâtés ou même la tarte aux pommes!

Bon appétit!

Source : Revue Coup de pouce