



CHUTNEY FIGUES/GRIOTTES

Pour 4 pots de 200ml

2 grosses échalotes - 2 càs d'huile de pépins de raisin - 1 pincée de sel - 4 càs d'eau de vie de figes - 1 càs de miel d'acacia - 4 càs de "jus cuisinés Monin" cerise, balsamique, cannelle - 500g figes fraîches équeutées - 350g griottes surgelées -

Couper en petits dés les échalotes épluchées. Les rissoler à l'huile de pépins de raisin. Les saler.

Ajouter l'eau de vie de fige et le miel. Laisser frémir. Déglacer avec le jus cuisiné Monin. Ajouter les figes coupées en 8 morceaux et les griottes. Laisser compoter 10 minutes.

Ebouillanter les pots. Verser la préparation encore chaude. Fermer. Retourner et laisser refroidir à température ambiante.