



## **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.**