



Collations

Grand Noir au chutney de figues

Pour 8 personnes.

Ingrédients

125 grammes Cambozola (Grand Noir)
250 grammes figues (vers)
7/20 décilitre crème de cassis
1/2 décilitre vin rouge
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
40 grammes de sucre
poivre de cayenne
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez le Grand Noir en 16 dés et réservez ceux-ci au frais. Coupez la chair de 450 g de figues fraîches en morceaux.

Mettez les fruits dans une petite casserole avec les autres ingrédients et portez-les juste sous le point d'ébullition.

Poursuivez la cuisson pendant environ 45 minutes à feu doux. Rectifiez l'assaisonnement et laissez refroidir.

Répartissez ensuite le chutney sur des cuillères apéritives. Garnissez d'un dé de fromage et d'un morceau de figue.

Ustensiles de cuisine

Cuillères apéritives

