

CAMBOZOLA Black Label avec un chutney de figues et du vinaigre balsamique



Ingrédients

Recette pour 4 portions

Ingrédients pour env. 250 ml de chutney:

500 g de figues fraîches	40 g de moutarde forte
70 ml de crème de cassis	250 g de CAMBOZOLA Black Label
(peut être remplacé par du sirop de cassis)	Sel, Poivre
100 ml de vin rouge	Poivre de Cayenne
60 ml de vinaigre balsamique	Rucola pour garnir
80 g de sucre	

Préparation:

1. Couper le CAMBOZOLA Black Label en tranches et garder au frais. Peler et couper les figues en dés. Mettre environ 350 g de figues dans une casserole avec crème de cassis, vin rouge, vinaigre balsamique, sucre et moutarde. Assaisonner au goût avec du sel, du poivre et du poivre de Cayenne. Chauffer juste en dessous du point d'ébullition pour que le mélange frémisse mais ne bouille pas.
2. Baisser le feu et laisser mijoter pendant env. 45 minutes sans couvercle, en remuant de temps en temps jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Assaisonner avec du sel, du poivre, du poivre de Cayenne et éventuellement du sucre. Ajouter les cubes de figues restants et laisser mijoter environ 5 minutes. Laisser refroidir un peu. Sortir le CAMBOZOLA Black Label en éventail, couvrez d'un chutney tiède et garnissez de rucola.

Astuce: Pour le conserver, placez le chutney encore chaud dans un bocal muni d'un bouchon à vis, fermez-le immédiatement et laissez-le refroidir à l'envers. Le chutney se conservera quelques semaines.

