

Chutney aux figues

Mise en place et préparation: env. 30 min
Pour env. 2 dl

100 g **de figues**, en petits dés
1 petite **pomme**, en petits dés
1½ c. à soupe **de pâte de tamarin**
ou de vinaigre de vin blanc
1½ c. à soupe **d'eau**
1½ c. à soupe **de cassonade**
1 c. à soupe **de gingembre**, finement haché
¼ de c. à café **de cardamome en poudre**
¼ de c. à café **de sel**, un peu **de poivre**

mettre le tout dans une casserole, porter à ébullition en remuant, laisser épaissir env. 20 min sur feu moyen en remuant de temps en temps



Servir avec: poitrine de dinde fumée, tranches de pain grillées, fromage, terrines, raclette, bœuf bouilli.

Par dl: lipides 1 g, protéines 2 g, glucides 47 g, 847 kJ (203 kcal)