



## CAMBOZOLA Black Label avec un chutney de figes et du vinaigre balsamique

### Ingrédients

Recette pour 4 portions

Ingrédients pour env. 250 ml de chutney:

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

### Préparation:

1. Couper le CAMBOZOLA Black Label en tranches et garder au frais. Peler et couper les figes en dés. Mettre environ 350 g de figes 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 frémissse 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 figes 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.

