



# Chutney de figues moelleuses

## Ingrédients :

POMME ROYAL GALA	1	RAISINS DE CORINTHE	75 G
FIGES MOELLEUSES SÉCHÉES	500 G	VINAIGRE DE FRAMBOISE	80 ML
MUSCAT	150 ML	VERGEOISE BRUNE	100 G
SUCRE	65 G		

Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
<b>1</b> Figs Pomme Raisins Sucre Vergeoise	500 g 1 75 g 65 g 100 g	Insérer dans la cuve	 140°C	intermittente IOIO	10 min	Ouvert	Au préalable éplucher et couper la pomme en quartiers.
<b>2</b> Vinaigre Muscat	80 ml 150 ml	Verser dans la cuve	 140°C	intermittente IOIO	10 min	Ouvert	Si besoin donner ensuite quelques impulsions Turbo à 4500 tr/min  Goûter et rectifier l'assaisonnement.



### ASTUCE DU CHEF

La vergeoise brune à un goût légèrement plus fort en caramel en comparaison avec la cassonade blonde classique.

Vous pouvez remplacer les figes par d'autres fruits secs : dattes, abricots, pruneaux...