

La recette. Chutney d'épluchures de carottes

- 300g d'épluchures de carottes
- 5 figues sèches
- 5 abricots secs
- 2 échalotes
- 3 cuillères à soupe de vinaigre
- 35cl de bière blonde
- 1 pincée de grains de coriandre
- 1 pincée de graines de fenouil
- 1 pincée de girofle en poudre
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Huile d'olive

Ciselez les échalotes, faites-les suer, ajoutez figues et abricots coupés en dés, puis les épluchures de carottes mixées.

Incorporez bière, vinaigre et épices.

Laissez mijoter à feu doux en mélangeant jusqu'à l'évaporation presque totale des liquides.

Rectifiez l'assaisonnement et conservez dans un pot de confiture.